MANUALE D'USO

FORNO A LEGNA

duettino



ITALIANO

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

DEUTSCH

DETTAGLI PRODOTTO / PRODUCT DETAILS

SCRIVI IN QUESTA SEZIONE I DATI DEL TUO PRODOTTO

WRITE IN THIS SECTION THE DATA OF YOUR PRODUCT

Modello / Model: ....

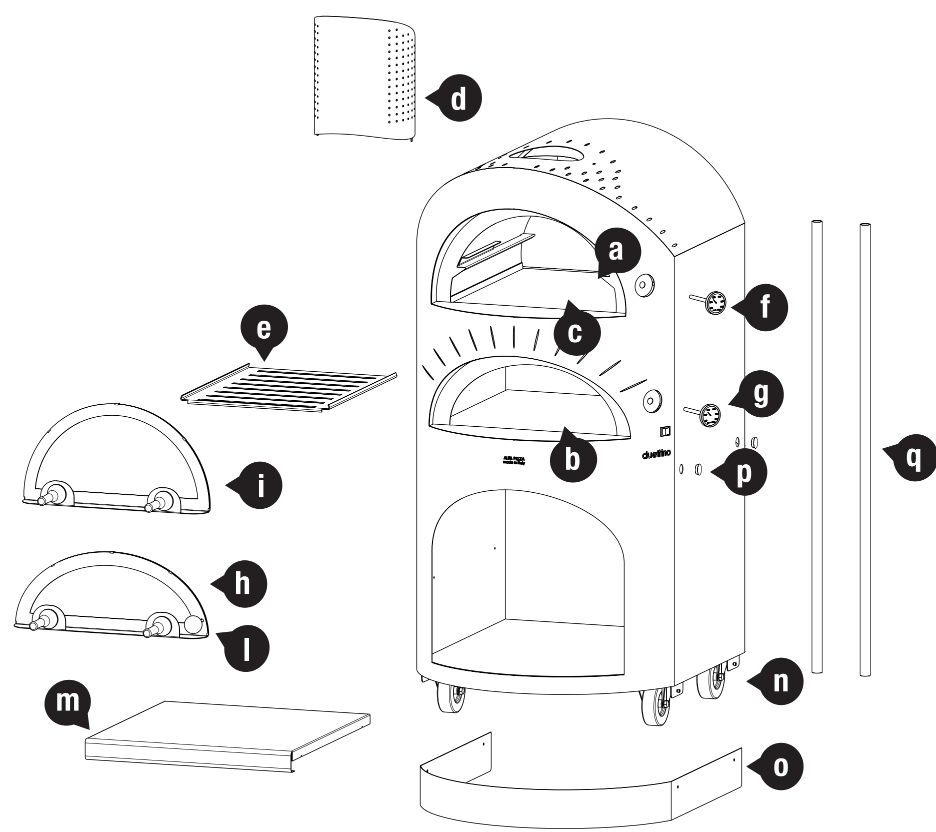
Lotto / Lot: ....

Data di acquisto / Purchase date: ....

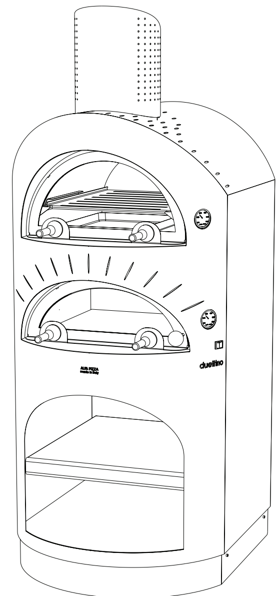
La targhetta identificativa è posizionata sul retro del prodotto.

The identification label is located on the back of the product.

SOMMARIO / SUMMARY / ÍNDICE / SOMMAIRE / INHALT

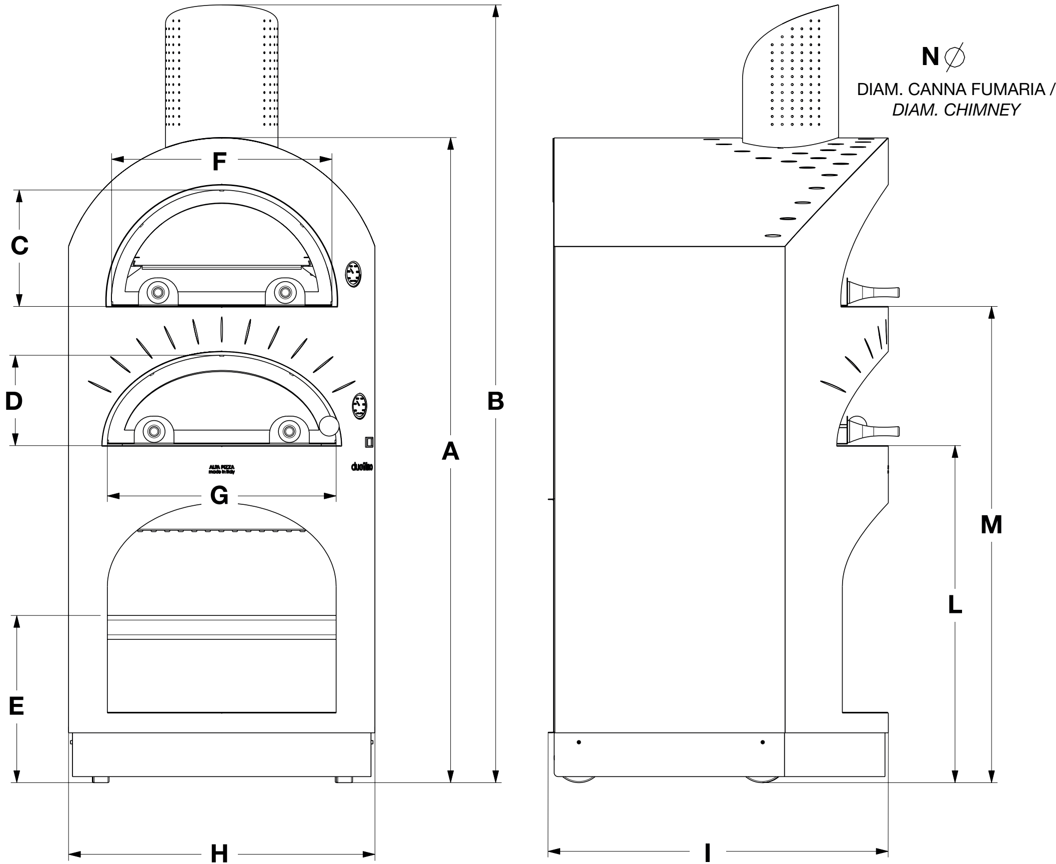


	Cod.	N°	Desc.
a	XCMDTN	1	Camera forno
b	XPRIDTN	1	Piano refrattario inf.
c	XPRSDTN	1	Piano refrattario sup.
d	XCCANDTN	1	Copricanna
e	XPSCDTN	1	Piano scorrevole
f	YT19063	1	Termometro inf.
g	YT9063	1	Termometro sup.
h	YSPOIDTN	1	Sportello inf.
i	YSPOSDTN	1	Sportello sup.
l	XPMFDT	1	Pomello regola fiamma
m	YLGDTN	1	Legnaia Duettino
n	YR3DT	4	Ruote
o	XBTTDTN	1	Battiscopa
p	YTPDT	4	Tappi
q	YASDT	2	Aste



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET

A	162 cm / *63,7 in*
B	195 cm / *76,7 in*
C	29 cm / *11,4 in*
D	23 cm / *9 in*
E	42 cm / *16,5 in*
F	55 cm / *21,6 in*
G	57 cm / *22,4 in*
H	77 cm / *30,3 in*
I	85 cm / *33,4 in*
L	85 cm / *33,4 in*
M	120 cm / *47,2 in*
N	15 cm / *5,9 in*



CARATTERISTICHE TECNICHE / *TECHNICAL DETAILS*

Peso *Weight*		270 Kg *595 Lbs*		Consumo medio *Average fuel consumption*	4 kg/h *8,8 Lbs/h*
Peso tot. tavelle *Refractory bricks weight*		80 kg *176 Lbs*		Combustibile consigliato *Recommended fuel*	Ciocchi diam. Max 5 cm, potature *Max 1,9 In diam. logs, trimmings*
Potenza ventole / *Air vent power*	Spazio riscaldato / *Heated room*	26 W x 2	50 m^2 *538,2 ft^2*	Materiali utilizzati *Used material*	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica *iron sheet, stainless steel, ceramic fiber*
Portata ventilatori a bocca libera / *Free air vent flow rate*		125 m^3/h x 2 *4414,3 ft^3/h x 2*		Tipo di refrattario *Type of refractory*	Tavella silico-alluminoso *Alumina silicate bricks*

FORNO FIAMMA (camera inferiore) / *(lower oven)*

Area piano forno *Oven floor area*	Dim. piano forno *Oven floor dim.*	0,36 m^2 *3,9 ft^2*	60x60 cm *23,6x23,6 In*
N° pizze alla volta *Pizza capacity*	Pizze ogni 15' *Pizzas ready in 15'*	3	fino a 12 *up to 12*
Minuti per scaldare *Heating time (min)*		30'	
Infornata di pane *Bread capacity*		5 Kg / *11 Lbs*	
Temperatura massima *Max oven temperature*		400 °C *752°F*	

FORNO MATTONE (camera superiore) / *(upper oven)*

Area piano forno *Oven floor area*	Dim. piano forno *Oven floor dim.*	0,35 m^2 *3,7 ft^2*	50x60 cm *19,6x23,6 In*
Dim. piano scorrevole *Mobile floor dimensions*		45x56 cm *17,7x22 In*	
Minuti per scaldare *Heating time (min)*		45'	
Infornata di pane *Bread capacity*		4 Kg *8,8 Lbs*	
Temperatura massima *Max oven temperature*		300°C *572°F*	

IT

AVVERTENZE

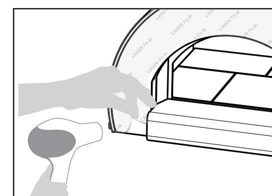
LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI INFORMAZIONI PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE ED UN FUNZIONAMENTO OTTIMALE DEL FORNO

QUESTO FORNO, SE NON PROPRIAMENTE USATO ED INSTALLATO, PUÒ CAUSARE INCENDI; PER RIDURRE IL RISCHIO, SEGUIRE LE ISTRUZIONI ED USARE MATERIALI STUDIATI APPOSITAMENTE PER LE ALTE TEMPERATURE.

- I forni pronti in acciaio inox Alfa Pizza, pur comprendendo del materiale isolante tra i due strati d'acciaio, potrebbero surriscaldarsi all'esterno.
- Per motivi di sicurezza tenere fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- La sicurezza deve essere la prima priorità: mentre il forno è in funzione assicurarsi che nessun altro combustibile sia vicino ad esso.
- Assicurarsi che il forno sia posizionato distante da oggetti e materiali che possono essere danneggiati dal calore e dalle scintille. Non posizionare materiali infiammabili nella zona del pavimento antistante il forno, proteggere con materiale adeguato il pavimento se è costituito da materiale infiammabile.
- Non riporre legna o materiale infiammabile nel primo ripiano sotto la bocca del forno.
- Usare posate ed attrezzi resistenti ad alte temperature.
- Non muovere il forno durante l'uso.
- Posizionare il forno su una superficie piana.
- Le scintille potrebbero fuoriuscire dalla bocca del forno; assicurarsi di non posizionare liquidi infiammabili vicino ad essa.
- Non utilizzare il forno in caso di funzionamento anomalo o sospetto di rottura.
- Non appoggiarsi né appoggiare oggetti al forno, potrebbe esserne compromessa la stabilità.
- Manovrare gli sportelli impugnando i manici.
- Per effetto della temperatura il colore delle superfici può variare.
- La legna va inserita soltanto nella bocca inferiore del forno.
- Non fare fuoco eccessivo che fuoriesce dalla bocca del forno.
- Non toccare le superfici esterne e la canna fumaria durante l'uso.
- Non spegnere il forno gettando acqua all'interno.
- Non gettare i ciocchi di legna nel forno ma appoggiarli.
- Non usare liquidi infiammabili vicino al forno.
- Non colorare o applicare nessun oggetto sul forno.
- Non usare nessun combustibile oltre la legna.
- Non accendere il fuoco nella camera di cottura superiore.
- Non chinarsi sul forno durante l'accensione; tenersi con il viso ed il corpo ad una distanza non inferiore a 50 cm dallo sportello del forno.



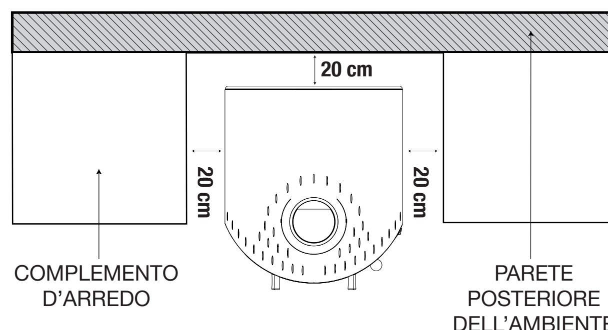
PRIMA DELL'UTILIZZO



Rimuovere la pellicola protettiva prima dell'accensione, per facilitarne il distacco, utilizzare aria calda (es. asciugacapelli), non utilizzare oggetti taglienti.

POSIZIONAMENTO DEL FORNO

- Installare il forno su pavimenti con adeguata capacità portante.
- La sicurezza deve essere la prima priorità. Quando il forno è in funzione assicurarsi che nessun altro combustibile e materiali che possono essere danneggiati dal calore e dalle scintille siano vicini ad esso.
- Le pareti esterne di DUETTINO possono raggiungere alte temperature maggiori di 50°C.
- Posizionare il forno non a contatto con il muro o altri arredi ed assicurarsi che a fianco e dietro il forno ci sia uno spazio di almeno 5 cm se si utilizzano materiali ignifughi, di almeno 20 cm se non si utilizzano materiali ignifughi.
  N.B. La parte superiore del forno non può essere incassata e deve rimanere libera da arredi che ne compromettano la corretta ventilazione.
- Il forno deve essere collegato ad un sistema di evacuazione fumi, lo scarico dei fumi deve essere a tenuta.
- Tramite le aste in acciaio è possibile sollevare il forno in 4 persone.
- Le opere accessorie non devono gravare sulla struttura del forno.
- Non movimentare il forno mentre è in funzione.



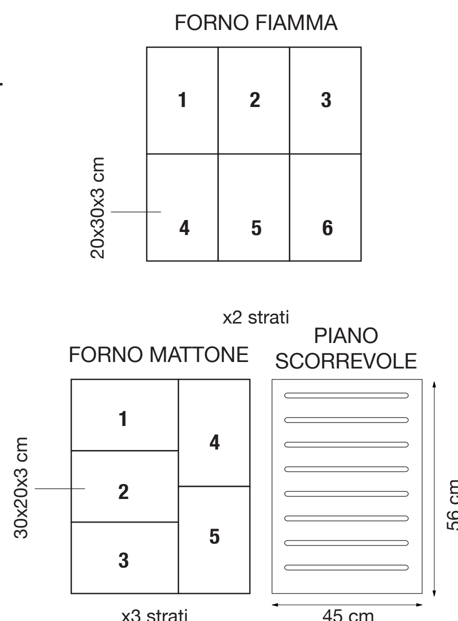
A PROPOSITO DELLA CANNA FUMARIA

- L'uscita dei fumi del forno a legna è di diametro 150 mm.
- La canna fumaria per regola deve servire un solo apparecchio termico, e collegarne più di uno ad una sola canna potrebbe compromettere una regolare fuoriuscita dei fumi.
- Una canna fumaria ben fatta non deve contenere troppi snodi o curve; curve a gomito di angolo maggiore di 45° sono da evitare assolutamente ai fini della corretta fuoriuscita dei fumi.

COM'È FATTO IL FORNO

Dopo aver posizionato il forno nella posizione ideale, procedere al re-inserimento delle tavelle refrattarie all'interno della camera di cottura, inferiore (Forno Fiamma) e superiore (Forno Mattone).

- Il forno fiamma contiene 12 tavelle distribuite in 2 strati da 3 cm l'uno.
- Il forno mattone contiene 15 tavelle distribuite in 3 strati da 3 cm l'uno.
- Il forno mattone è dotato inoltre di un comodo secondo piano scorrevole in acciaio inox: inserire il piano facendolo scorrere tra le apposite guide laterali. Il piano scorrevole estratto per metà della sua lunghezza garantisce un facile inserimento delle pietanze.
- Seguire la numerazione in sequenza per posizionare le tavelle refrattarie. Ripetere il passaggio per ogni strato di piano refrattario.
- Le tavelle refrattarie benché siano molto resistenti alle alte temperature sono invece fragili agli urti: maneggiare le tavelle con la massima cura.



I piani di cottura sono stati pensati ed ideati per garantire un più facile montaggio: i pochi millimetri di vuoto lungo il perimetro del piano refrattario sono necessari all'inserimento delle tavelle.

IT

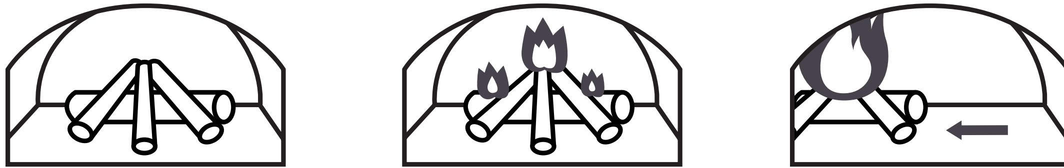
CONSIGLI PER L'USO

Seguire questi semplici passi per un uso corretto e per il miglior funzionamento del tuo forno Alfa Pizza.

ACCENSIONE

1. Fare un piccolo cumulo di legna al centro della camera di cottura inferiore con legna di piccolo taglio e secca.
2. Appena la legna ha preso bene, inserire tronchetti di dimensioni più grandi e spostare il fuoco da un lato.
3. Dopo alcuni minuti di fuoco continuo, mai eccessivo, il Forno Fiamma raggiungerà la temperatura ideale per la cottura, bruciando la fuliggine scura. È questo il momento in cui il forno è pronto per essere infine utilizzato.

Consigliamo di spostare il fuoco da un lato o l'altro ogni 30-45' così da ottenere il massimo di Duettino sia nel forno fiamma che nel forno mattone.



SPEGNIMENTO

1. Per spegnere il forno chiudere lo sportello svitando completamente il pomello regola fiamma ed attendere che si formi la cenere.
2. Quando il forno è completamente spento da 30 minuti si può togliere la cenere utilizzando un secchio o un recipiente di metallo.

- Non fare troppa fiamma: potrebbe fuoriuscire dalla bocca.
- Non riempire il forno di legna in modo eccessivo, ma alimentare il fuoco con poca legna alla volta.
- Non accendere mai il fuoco nella camera di cottura superiore.

DIFFERENTI TIPI DI LEGNA

- Usare legna di piccolo taglio e molto asciutta soprattutto per l'accensione.
- Ogni tipo di legna dona una fragranza ai cibi in modo diverso, per esempio se si usa legna di alberi da frutta si potrà donare ai cibi un aroma più gustoso. In modo simile, acero, noce e castagno andranno bene per altri cibi come la carne.
- Legna trattata, resinosa o avanzi di legna sono da escludere tassativamente.
- La legna bagnata o leggermente umida potrà far scaturire scoppiettii che sono conseguenza dell'aumento del volume dell'acqua. Questo produrrà molto fumo e meno calore.

PIROMETRO

- I lettori di temperatura in dotazione sono molto utili per conoscere indicativamente la temperatura del forno. Il pirometro nel forno a legna misura la temperatura in un solo punto di questo e non la temperatura media di tutto il forno, di conseguenza la temperatura rilevata dal pirometro sarà indicativa. Con il tempo, l'esperienza e l'utilizzo del forno, leggere la misurazione del pirometro aiuterà a capire il momento giusto per infornare.

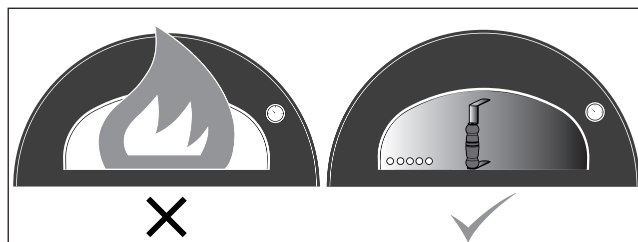
SISTEMA DI VENTILAZIONE

Duettino è anche un termocaminetto ad aria calda. Quando sono accese le ventole, l'aria calda si diffonde nell'ambiente.

SPORTELLO

- Lo sportello è un regolatore di cottura molto efficace.
- Per regolare la fiamma si può utilizzare il comodo pomello posto al lato dello sportello inferiore: avvitandolo la fiamma diverrà più vivace; svitandolo il forno tenderà a bruciare meno legna e a scaldare più lentamente.
- Lo sportello in vetro ceramico resiste a 800°C.
- Si può cuocere a sportello chiuso anche la pizza, sorvegliando la cottura con la luce della fiamma.
- Superare la temperatura di 400°C nella camera di cottura inferiore è inutile ai fini della cottura e può risultare dannoso.
- In caso di fuoco eccessivo che fuoriesce dalla bocca del forno, utilizzare lo sportello per regolare la fiamma.

- Manovrare lo sportello con cautela, il vetro ceramico è fragile.
- Non toccare il vetro ceramico o le parti in metallo dello sportello: limitarsi ad aprirlo tramite le apposite maniglie.
- Non toccare la griglia scorrevole quando il forno è in funzione se non con degli appositi guanti resistenti al calore.



CUOCERE CON DUETTINO

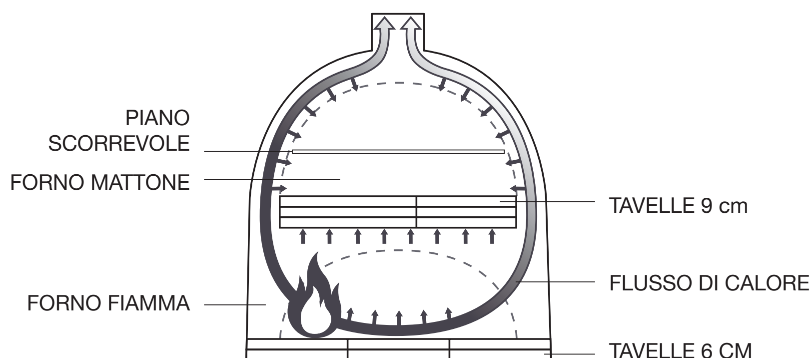
Con una sola fiamma è possibile cucinare in due forni pietanze differenti: Più di un metro quadrato di piano cottura e 100 kg di tavelle refrattarie.
Mentre il piano del forno fiamma (parte inferiore) si scalda con la fiamma viva, il forno mattone (parte superiore) viene avvolto dalle fiamme scaldandosi in modo graduale.

FORNO MATTONE (CAMERA SUPERIORE)

Arriva fino alla temperatura di circa 300°C.
I suoi 9 cm di spessore di piano refrattario garantiscono una cottura dolce, progressiva e graduale. Grazie alla griglia scorrevole si possono affrontare cotture multiple o riscaldare cibi già cotti. L'aria calda sprigionata dalle tavelle innesca un naturale movimento di aria che elimina l'umidità in eccesso.
I cibi ideali da poter cuocere nel forno mattone sono: pane, dolci, arrosti, o pietanze in teglia ed al coccio.

FORNO FIAMMA (CAMERA INFERIORE)

Arriva fino alla temperatura di circa 400°C.
Con 6 cm di spessore di piano refrattario è in grado di cuocere una pizza in pochi minuti. Il cibo cuoce accanto alla fiamma viva catturando il profumo della legna.
La cottura alla fiamma e alla brace rende croccanti e saporite le pietanze. I cibi ideali da poter cuocere nel forno fiamma sono: pizza, focaccia, pietanze alla griglia o allo spiedo.



L'utilizzo di Duettino è molto semplice e prendere dimestichezza con due forni diventerà un gioco da fare in compagnia ed in allegria. Per garantire un giusto equilibrio di temperature e consentire quindi l'inserimento di più pietanze nei due forni, si consiglia di fare un fuoco vivo all'inizio, ma da alimentare gradualmente facendo man mano abbassare la fiamma regolandola anche tramite lo sportello con il pomello per l'aria.

CUOCERE CON DUETTINO

COTTURE NEL FORNO FIAMMA

Dopo che il fuoco ha preso bene si può procedere a spostarlo di lato.A questo punto, si può cominciare ad utilizzare il Forno Fiamma di Duettino

15 minuti dall'accensione

- cotture consigliate: grigliata di carne, grigliata di pesce, verdure
- circa 200°C sul piano
- circa 300°C nell'ambiente
- condizioni: temperatura in rapida ascesa
- requisiti di cottura: fuoco al lato, fiamma vivace
- sportello semi chiuso con pomello leggermente avvitato
- aggiungere legna gradualmente

30 minuti dall'accensione

- cotture consigliate: carne alla brace, carne allo spiedo, pizza in teglia
- circa 250°C sul piano
- circa 300°C nell'ambiente
- condizioni: temperatura in rapida ascesa
- requisiti di cottura: fuoco al lato, fiamma vivace ma stabile
- sportello semi chiuso con pomello leggermente avvitato
- aggiungere legna gradualmente

60 minuti dall'accensione

- cotture consigliate: pizza tonda, pizza alla pala, focaccia
- circa 350°C sul piano
- circa 350°C nell'ambiente
- condizioni: temperatura stabilizzata calore costante
- requisiti di cottura: fuoco dall'altro lato, fiamma vivace ma stabile.
- sportello aperto
- aggiungere legna per tenere viva la fiamma.

COTTURE NEL FORNO MATTONE

Dopo circa 35 minuti dall'accensione del Forno Fiamma, i 9 cm di mattoni refrattari cominciano a riscaldarsi gradatamente, caratteristica peculiare del Forno Mattone di Duettino: calore graduale e costante in continuo aumento.

30 minuti dall'accensione

- cotture consigliate: arrosti, carne in teglia, verdure
- circa 100°C sul piano
- circa 200°C nell'ambiente
- condizioni: temperatura in graduale ascesa
- requisiti di cottura nel Forno Fiamma: fuoco di lato, fiamma vivace
- sportello semi chiuso con pomello leggermente avvitato
- aggiungere legna gradualmente.

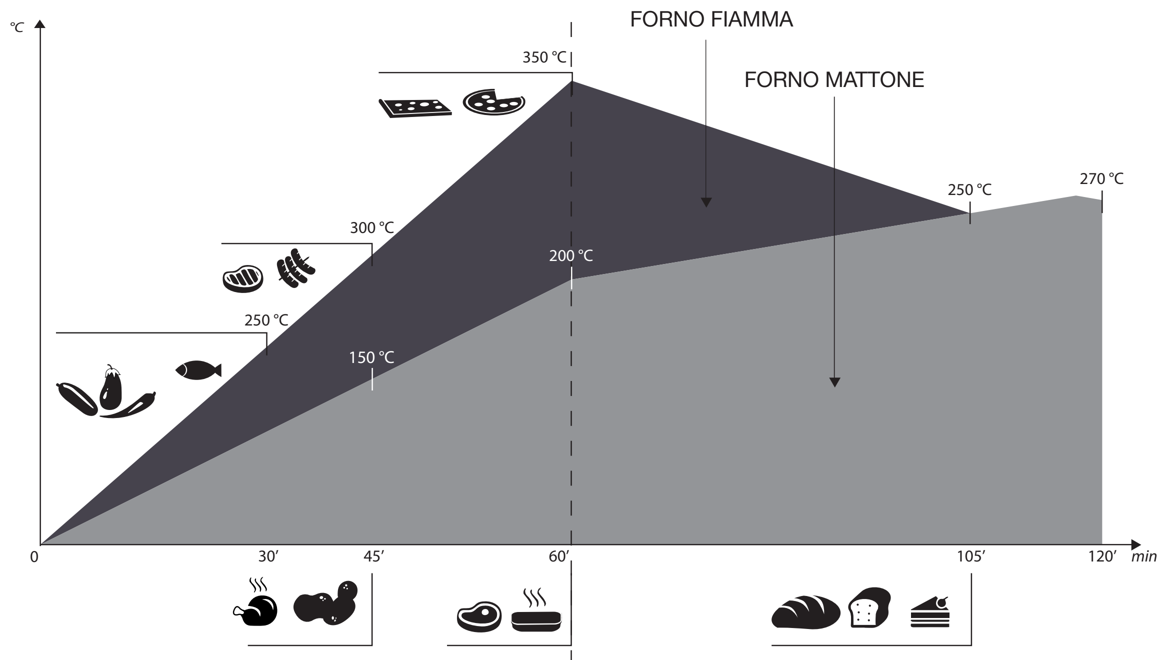
45 minuti dall'accensione

- cotture consigliate: arrosti, carne in teglia, pasta al forno
- circa 150°C sul piano
- circa 300°C nell'ambiente
- condizioni: temperatura stabilizzata calore costante
- requisiti di cottura nel Forno Fiamma: fuoco di lato, fiamma lenta
- sportello chiuso
- pomello svitato
- non aggiungere altra legna.

60 minuti dall'accensione

- cotture consigliate: pane, lievitati a cottura lenta, dolci
- circa 200°C sul piano
- circa 300°C nell'ambiente
- condizioni: temperatura stabilizzata calore in lieve diminuzione
- requisiti di cottura nel Forno Fiamma: braci dall'altro lato, fiamma assente
- sportello chiuso
- pomello svitato
- non aggiungere altra legna.

I tempi sono indicativi e dipendono da molteplici fattori nell'utilizzo del prodotto.



IT

MANUTENZIONE

- Non posizionare il forno all’esterno e mantenerlo a riparo da agenti atmosferici.
- Per una corretta manutenzione del forno, assicurarsi prima di accenderlo che la canna fumaria sia libera da qualsiasi oggetto e che la cenere della cottura precedente sia stata asportata.
- A braci spente è consigliabile togliere la cenere.

PULIZIA

- Quando il fuoco è spento ed il forno non è caldo, raccogliere la cenere della cottura precedente con una spazzola metallica e una paletta.
- Pulire il piano (a forno freddo) con una spazzola e passare delicatamente sul piano con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Per pulire l’esterno in acciaio usare un panno inumidito con l’acqua.
- Non usare prodotti chimici per pulire il forno.
- Non pulire il prodotto quando è in uso.

RISOLUZIONE ANOMALIE

SE IL FORNO FA FUMO

IT

- Controllare che la legna non sia eccessivamente umida e le braci incombuste.
- Accertarsi che sia stato avviato un fuoco con fiamma viva, graduale ma costante, al fine di evitare una combustione incompleta.
- Controllare la canna fumaria e l'eventuale funzionamento delle prese d'aria presenti all'interno del locale.
- Si consiglia di accostare lo sportello.
- Verificare il corretto collegamento della canna fumaria, e regolare la valvola del tiraggio aumentandone l'apertura.

SE IL FORNO NON SI SCALDA

- Controllare che il fuoco sia fatto da un lato del forno, non vicino alla bocca.
- Fare fuoco per 20 minuti con fiamma viva.
- Non ammassare la legna sopra la brace.
- Aggiungere legna sul fuoco gradatamente.

SE IL FORNO SI RAFFREDDA PRESTO

- Verificare che nel forno non si infiltri umidità e acqua.
- Potrebbe trattarsi di prima accensione o accensione dopo lunga inattività.
- Evitare di fare un fuoco repentino a breve, che non scalderebbe a fondo il forno.
- Verificare il corretto collegamento della canna fumaria, e regolare la valvola del tiraggio riducendone l'apertura.

SE IL FORNO NON CUOCE COME VOI DESIDERATE

- Assicuratevi che il forno sia alla temperatura giusta.
- Assicuratevi che il forno mantenga la temperatura scelta per tutta la durata della cottura; usate lo sportello come regolatore di potenza: aprire e chiudere per determinare l'aumento o l'abbassamento della temperatura.
- Spostare l'alimento all'interno della camera di cottura specialmente se è molto umido.
- Contattateci direttamente per un consiglio di un esperto sul sito www.alfapizza.It

Il refrattario è un composto poroso per la sua proprietà di resistere al calore in modo eccellente. Venature e crepe che si presentano nel refrattario sono quindi caratteristiche proprie di tale materiale. Alfa Pizza pertanto non risponde per venature di questa tipologia che non compromettono la funzionalità.

GARANZIA

I forni Alfa Pizza sono pienamente rispondenti al progetto di norme italiane ed europee.
Il forno Duettino è garantito per 2 (due) anni, una buona manutenzione ed un uso corretto possono far in modo che il forno duri molto di più.

SI RICHIEDE DI CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO
ANNOTARE IL N° LOTTO DI PRODUZIONE PRESENTE SULLA TARGHETTA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO

NON GARANTITI
La garanzia NON viene applicata nelle seguenti opzioni:

1. Nel caso in cui il forno sia NON propriamente utilizzato e installato come descritto nel presente manuale.
2. Nel caso in cui il forno sia stato manomesso in qualsiasi modo, volontariamente o involontariamente.
3. Nel caso in cui il forno, per qualsiasi causa, sia stato alterato e non sia più nella condizione riscontrata alla consegna del prodotto.
4. Nel caso in cui NON si sia usato il solo legno come combustibile. Non usare carbone liquido per barbecue, prodotti chimici o altro combustibile.
5. Nel caso in cui il danno sia il risultato dell'uso di prodotti chimici all'interno o all'esterno del forno.
6. Nel caso in cui il forno venga utilizzato con finalità professionali.
7. Nel caso in cui Duettino sia posizionato all'esterno e alle intemperie.
8. Nel caso in cui sia stato acceso del fuoco nella camera di cottura superiore.
9. Le tavelle refrattarie del piano forno si usurano con l'uso. Alfa Pizza mette a disposizione le tavelle come ricambio.
10. I vetri degli sportelli non sono in garanzia.
11. Danni dovuti al superamento della temperatura limite di 400°C nella camera inferiore
12. Nel caso in cui si utilizzino componenti non prodotte o consigliate Alfa Pizza.
13. Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso del forno, inclusi graffi e differenze di colore.

Si raccomanda l'utilizzo esclusivo di parti di ricambio consigliate da Alfa Pizza.

WARNINGS

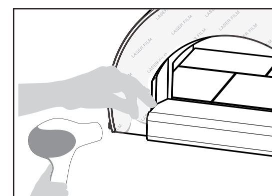
PLEASE READ THE FOLLOWING INFORMATION FOR PROPER INSTALLATION AND OPTIMUM PERFORMANCE OF THE OVEN.

THIS OVEN MAY CAUSE FIRES IF IT IS NOT PROPERLY USED AND INSTALLED; TO REDUCE THE RISK, FOLLOW THE INSTRUCTIONS AND USE MATERIALS SPECIFICALLY DESIGNED FOR HIGH TEMPERATURES.

- Alfa Pizza stainless steel ready-to-use ovens, despite including insulating material between the two layers of steel, can become hot on the outside.
- For safety reasons, keep the oven out of the reach of children and pets.
- Safety must be the first priority: when the oven is in operation ensure that no other fuel is close to it.
- Make sure that the oven is positioned away from objects and materials that may be damaged by heat and sparks. Do not place flammable materials in the area of the floor in front of the oven, protect the floor with a suitable material if it is made of flammable material.
- Do not store firewood or flammable materials in the first shelf below the mouth of the oven.
- Use tools and utensils that are resistant to high temperatures.
- Do not move the oven during use.
- Position the oven on a flat surface and away from strong winds.
- Sparks may be ejected from the mouth at the bottom of the oven; do not place flammable liquids near this outlet.
- Do not use the oven if it is not working properly or you suspect a fault.
- Do not lean on or rest objects on the oven, this may compromise its stability.
- Operate the oven door by gripping the handles.
- Due to the temperature, the colour of the surfaces may vary.
- Wood may only be inserted into the mouth at the bottom of the oven
- Avoid excessive fires that reach out of the mouth of the oven.
- Do not touch the surfaces of the chimney flue during use.
- Do not turn the oven off by throwing water inside.
- Do not throw logs into the oven but place them carefully.
- Do not use flammable liquids near the oven.
- Do not paint or apply objects to the oven.
- Do not use any fuel other than wood.
- Do not light the fire in the upper cooking chamber.
- Do not lean over the oven when lighting. Keep your face and body at least 50 cm / 19,6 inches far from the oven door.



BEFORE USE



- Remove the protective film from all surfaces, to facilitate removal use hot air (e.g. hair dryer), do not use sharp tools.

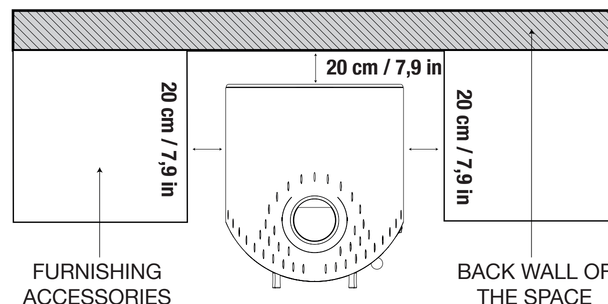
POSITIONING THE OVEN

- Install the oven on floors with adequate load-bearing capacity.
- Safety must be the first priority. When the oven is in operation ensure that no other fuel and materials that may be damaged by heat and sparks are close to it.
- The outer walls of Duettino may reach high temperatures greater than 50°C.
- Position the oven so it is not in contact with the wall or other furniture and make sure there is a gap of at least 5 cm alongside and behind the oven if you are using fireproof materials, at least 20 cm if you do not use fire-resistant materials.
- **The upper part of the furnace can not be recessed and must remain free from furniture that compromise the correct ventilation.**
- The oven must be connected to a smoke exhaust system, the smoke discharge must be airtight.
- The oven can be lifted by 4 people using the steel bars.
- The accessory works must not rest on the structure of the oven.
- Do not move the oven while it is in use.

EN

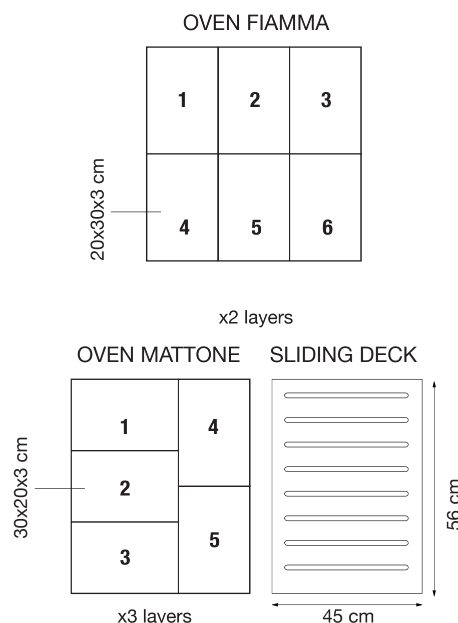
ABOUT THE CHIMNEY

- The exit of smoke from the wood-fired oven has a diameter of 150 mm.
- By law, the chimney flue must serve only one thermal device and connecting more than one device to it may compromise the regular dispersal of smoke.
- A well-constructed chimney flue should not contain too many joints or curves. Hairpin turns at angles greater than 45° are to be absolutely avoided for the correct dispersal of smoke.



HOW THE OVEN IS MADE

- The refractory stones inside the oven can be easily taken out to make the Duettino lighter and therefore easier to move. After placing the oven in position, place the refractory stones back inside the cooking chamber, lower, Oven Flame and upper, Oven Brick.
- The Oven Flame contains 12 stones distributed into 2 layers, each 3 cm thick.
- The Oven Brick contains 15 stones distributed into 3 layers, each 3 cm thick.
- The Oven Brick is also equipped with a useful second Sliding Deck in stainless steel: insert the deck by sliding it in between the lateral guides. The sliding deck, when pulled out half way, makes it easier to insert dishes for cooking.
- Follow the numbering in sequence when inserting the refractory stones: repeat the step for each layer of the refractory deck
- Although the refractory stones are very resistant to high temperatures, they are fragile and easily broken if struck or dropped: handle the stones with great care.



The cooking decks have been designed to ensure easy assembly: the small space around the perimeter of the refractory deck is necessary for the insertion of the stones.

RECOMMENDATIONS FOR USE

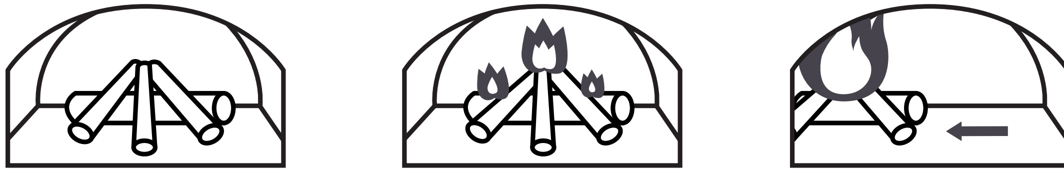
Follow these simple steps to get the most out of your Alfa Pizza oven.

LIGHTING

1. Make a small pile of wood in the centre of the oven with small pieces of dry wood.
2. When the wood is well-lit, add two larger logs and move the fire to one side.
3. After a few minutes of continuous burning, never excessive, the Flame Oven will reach the ideal temperature for cooking, burning to a dark soot. This is the moment the oven is ready to be used.

We recommend moving the fire to one side or the other every 30-45 minutes to achieve the best cooking conditions both in the flame oven and the brick oven.

EN



TURNING OFF

1. To turn the oven off, close the oven door and wait for ash to form.
2. When the oven has been completely turned off for 30 minutes you can remove the ashes using a metal bucket or container.

- Avoid excessive flames: they may reach out of the mouth of the oven.
- Do not overfill the wood-fired oven with wood, but feed the fire with a little wood at a time.
- Never light the fire in the upper cooking chamber.

DIFFERENT TYPES OF WOOD

- Use small sized wood pieces that are very dry, above all for lighting.
- Each wood type provides a fragrance to food in a different way, for example wood from fruit trees is used to give food a more appetising aroma similarly, maple, walnut and chestnut go well for other foods like meat.
- Treated wood, resin or scrap wood are strictly excluded.
- Wet or damp wood can pop due to the increased volume of water. This will produce a lot of smoke and less heat.

PYROMETER

- The temperature sensor supplied is very useful for gauging the indicative temperature of the oven. The pyrometer in the wood-fired oven measures the temperature at one point only and not the average temperature throughout the oven, so the temperature measured by the pyrometer is approximate. With time, experience and use of the oven, reading the measurement with the pyrometer will help you understand the right baking times.

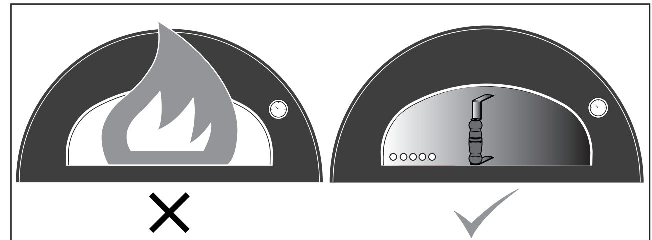
HEAT FUNCTION

The Duettino oven is also a hot air thermo-fireplace. When the vents are turned on, hot air flows into the environment.

CERAMIC GLASS DOORS

- The counter is a very effective cooking regulator.
- The flame can be adjusted using the convenient knob located at the side of the lower counter: if tightened the flame will become more intense; if loosened the oven will tend to burn the wood less and heat more slowly.
- The ceramic glass counter is resistant to 800°C.
- Pizza can also be cooked with the counter closed, monitoring the cooking in the light of the flame.
- Exceeding a temperature of 400°C in the cooking chamber is useless for cooking and can cause damage.
- If the fire is too high and comes out from the oven mouth, use the door to adjust the flame.

- Handle the oven doors carefully, the ceramic glass is fragile.
- Do not touch the ceramic glass or metal parts of the counter. Only open using the appropriate handles.
- Do not touch the sliding grill when the oven is in use without suitable heat resistant gloves.



EN

COOKING WITH DUETTINO

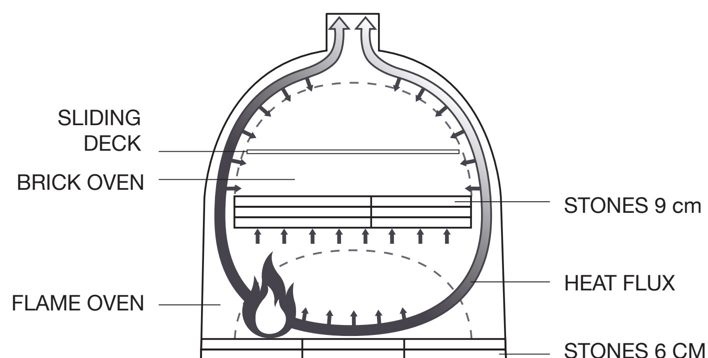
With a single flame it is possible to cook different foods in two ovens: more than one square metre of cooking deck and 100 Kg of refractory stones.While the deck of the Flame Oven (lower part) heats up with the living flame, the Brick Oven (upper part) is surrounded by the flames and is heated gradually.

BRICK OVEN (UPPER CHAMBER)

It reaches a temperature of 300°C. The 9 cm of refractory deck ensure food is cooked lightly, progressively and gradually. Thanks to the sliding grill, several foods can be cooked at the same time or pre-cooked food can be reheated. The hot air released from the stones triggers a natural convection of air that eliminates excess humidity.The ideal foods to cook in the Brick Oven are: bread, desserts, roasts or foods in oven dishes or earthenware.

FLAME OVEN (LOWER CHAMBER)

It reaches a temperature of 400°C. With 6 cm of refractory layers, it will cook a pizza in just a few minutes. The food cooks next to the living flame, taking on the aroma of the wood. Flame and grill cooking produces crispy and flavourful dishes.The ideal foods to cook in the Flame Oven are: pizza, focaccia, grilled or skewered food.



The Duettino oven is very simple to use, and becoming familiar with the two ovens will be a fun experience in company.To ensure the right balance of temperature and therefore the insertion of different dishes in the two ovens, we recommend using a vivid flame to begin with.
But to feed it gradually, reducing the flame little by little by adjusting the flame via the counter with the air knob.

COOKING IN THE FLAME OVEN

After the flame is well-lit, it can be moved to the side.At this point, you can start to use the Flame Oven of the Duettino.

15 minutes after lighting

- cooking recommendations: grilled meat, grilled fish, vegetables
- around 200°C on the deck
- around 300°C in the chamber
- conditions: rapidly increasing temperature
- cooking requirements: fire at the side, lively flame
- counter half closed - knob lightly screwed
- gradually add wood

30 minutes after lighting

- cooking recommendations: char-grilled meat, meat on skewers, pizza in oven tray
- around 250°C on the deck
- around 300°C in the chamber
- conditions: rapidly increasing temperature
- cooking requirements: fire at the side, lively but stable flame
- counter half closed - knob lightly screwed
- gradually add wood

60 minutes after lighting

- cooking recommendations: round pizza, pizza cooked on a shovel, focaccia
- around 350°C on the deck
- around 350°C in the chamber
- conditions: stabilised temperature with constant heat
- cooking requirements: fire on the other side, lively but stable flame.
- counter open
- add wood to keep the flame alive.

COOKING IN THE BRICK OVEN

Around 35 minutes after lighting the Flame Oven, the 9 cm of refractory bricks begin to heat up in a graduated way, a peculiar characteristic of the Duettino Brick Oven: gradual and constant heat that continually rises.

30 minutes after lighting

- cooking recommendations: roasts, meat in oven dishes, vegetables
- around 100°C on the deck
- around 200°C in the chamber
- conditions: gradually increasing temperature
- cooking requirements in the Flame Oven: fire at the side, lively flame
- counter half closed - knob lightly screwed
- gradually add wood

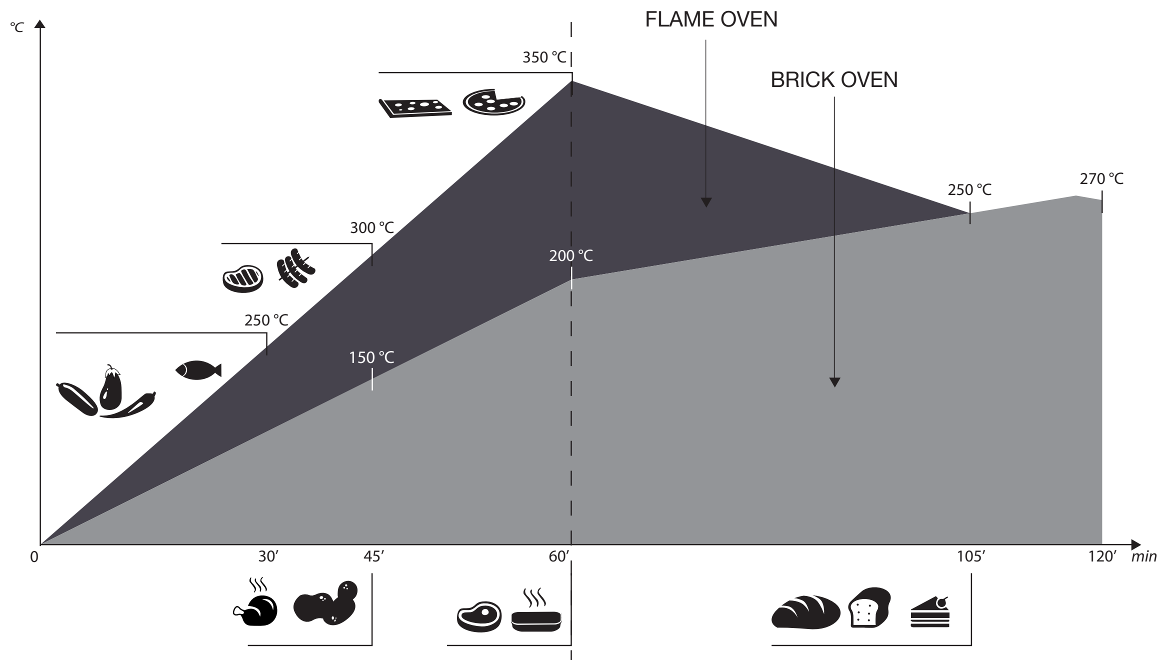
45 minutes after lighting

- cooking recommendations: roasts, meat in oven dishes, oven-baked pasta
- around 150°C on the deck
- around 300°C in the chamber
- conditions: stabilised temperature with constant heat
- cooking requirements in the Flame Oven: fire at the side, slow flame
- counter closed
- knob unscrewed
- do not add more wood

60 minutes after lighting

- cooking recommendations: bread, slow-cooked raising foods, desserts
- around 200°C on the deck
- around 300°C in the chamber
- conditions: stabilised temperature, slowly dropping heat
- cooking requirements in the flame oven: char-grill from the opposite side, no flame
- counter closed
- knob unscrewed

Times are approximate and depend on multiple factors in the use of the product.



EN

MAINTENANCE

- Do not place the oven outside keep it sheltered from the weathering.
- For proper maintenance of the oven, make sure before you turn it on that the chimney flue is free from any objects and that ash from previous cooking has been removed.
- Remove the embers when the ash has extinguished.

CLEANING

- When the fire has gone out and the oven is not hot enough, collect the ashes left over from previous cooking with a metallic brush and a pan.
- Clean the oven floor (when the oven is cold) with a brush and gently wipe the oven floor with a damp cloth after every use.
- Use a damp cloth to clean the external sheet.
- Do not use chemical products to clean the oven.
- Do not clean the product when it is in use.

TROUBLESHOOTING

IF THE OVEN PRODUCES SMOKE

- Check that the wood is not too moist and the embers are not unburned.
- Make sure that you have started a fire with vivid flames, gradual but steady, in order to avoid incomplete combustion.
- If the oven is installed indoors, check the chimney flue and any air inlets in the room.
- It is recommended to close the oven door.
- Check the correct connection of the chimney, and adjust the valve opening draw increasing.

IF THE OVEN DOES NOT HEAT

EN

- Check that the fire is on one side of the oven and not near the mouth.
- Fire with vivid flames for 20 minutes.
- Do not amass the wood over the embers.
- Gradually add the wood to the fire.

IF THE OVEN COOLS DOWN QUICKLY

- Check that no moisture or water has infiltrated the oven.
- It may be lit for the first time or after a long idle period.
- Avoid sudden short fires that do not warm the bottom of the oven.
- Check the correct connection of the chimney, and adjust the valve by reducing the opening of the draw.

IF THE OVEN DOESN'T COOK AS YOU WOULD LIKE

- Ensure the oven is at the right temperature.
- Ensure the oven maintains the desired temperature for the duration of the cooking time; use the counter to adjust the heat intensity as well as the flame adjuster: open and close it to raise or lower the temperature as necessary.
- Move the food inside the cooking chamber, especially if it is very humid.
- Contact us directly for expert advice on the web site www.alfapizza.it.

The refractory is a porous compound used for its excellent heat resistance properties. Veins and cracks that are present in the refractory are characteristics of this material. Alfa Pizza is therefore not responsible for veins of this type that do not affect performance.

WARRANTY INFORMATION

Alfa Pizza ovens fully comply with the Italian and European proposed regulations.
The Duettino oven is guaranteed for 2 (two) years; good maintenance and proper use can make sure that the oven lasts much longer.

PLEASE RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE
WRITE DOWN THE NUMBER OF PRODUCTION LOT ON THE PRODUCT IDENTIFICATION TAG

NOT GUARANTEED
The warranty does not apply in the following options:

1. If the oven is not properly used and installed as described in this manual.
2. If the oven has been tampered with either voluntarily or involuntarily in any way.
3. If the oven, for any cause, has been altered and is no longer in the condition detected at delivery of the product.
4. If other combustibles have been used other than wood. Do not use liquid coal for barbecues, chemicals products, or other fuel.
5. If the damage is the result of the use of chemicals inside or outside the oven.
6. If the oven is used for professional purposes.
7. If the oven is positioned on the outside and exposed to the weathering.
8. In the event that the fire was lit in the upper chamber.
9. The refractory stones of the oven floor wear out with use. Alfa Pizza provides the stones as spare parts.
10. The glass of the counters is not covered by the guarantee.
11. Damage caused by exceeding the temperature limit of 400°C / 752°F in the lower chamber.
12. If components not produced or recommended by Alfa Pizza are used.
13. Damage to parts not functional and decorative that do not affect the normal use of the oven, including scratches and color differences.

We recommend the exclusive use of spare parts recommended by Alfa Pizza.

ADVERTENCIAS

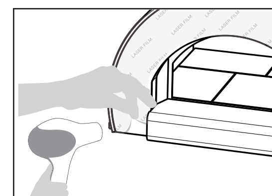
LEA ATENTAMENTE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN PARA UNA INSTALACIÓN CORRECTA
Y UN FUNCIONAMIENTO ADECUADO DEL HORNO.

ESTE HORNO, SI NO SE USA E INSTALA DEBIDAMENTE, PUEDE PROVOCAR INCENDIOS;
PARA REDUCIR EL RIESGO, SIGA LAS INSTRUCCIONES Y USE MATERIALES
ESTUDIADOS ESPECÍFICAMENTE PARA LAS ALTAS TEMPERATURAS.

- Los hornos listos de acero inoxidable Alfa Pizza, si bien posean material aislante entre las dos capas de acero, podrían sobrecalentarse en la superficie externa.
- Por motivos de seguridad mantenga el producto fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- La seguridad debe ser la primera prioridad: durante el funcionamiento del horno, asegúrese de que no esté presente ningún otro combustible cerca del mismo.
- Asegúrese de que el horno esté posicionado lejos de objetos y materiales que puedan ser dañados por el calor y las chispas. No coloque materiales combustibles en el suelo delante del horno, proteger el suelo con un material adecuado, si es de un material inflamable.
- No almacene leña o materiales inflamables en el primer estante debajo de la boca del horno.
- Use cubiertos y utensilios resistentes a las altas temperaturas.
- No mueva el horno durante el uso.
- Coloque el horno en una superficie llana.
- De la boca del horno podrían salir chispas; asegúrese de no posicionar líquidos inflamables cerca de la misma.
- No utilice el horno en caso de funcionamiento anómalo o sospecha de rotura.
- No se apoye ni apoye objetos en el horno, porque podría comprometer su estabilidad.
- Mueva las puertas usando las manijas.
- Por efecto de la temperatura, el color de las superficies podría variar.
- La leña se introduce solo en la boca inferior del horno.
- No alimente un fuego excesivo que sobresalga de la boca del horno.
- No toque las superficies externas y el conducto de humos durante el uso.
- No apague el horno echando agua en su interior.
- No tire los trozos de leña en el horno, apóyelos.
- No use líquidos inflamables cerca del horno.
- No pinte el horno ni le aplique ningún objeto.
- No use ningún combustible que no sea leña.
- No encienda el fuego en la cámara de cocción superior.
- No se incline en el horno durante el encendido; mantenga el rostro y el cuerpo a una distancia de por lo menos 50 cm de la puerta del horno.



ANTES DEL USO



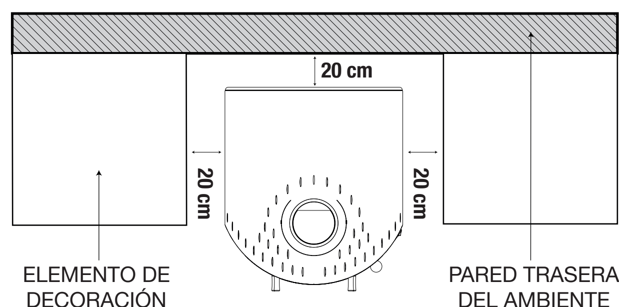
- Quitar la película de seguridad antes de encender el horno. Para facilitar la remoción utilize aire caliente (ej. el secador de pelo), no utilice objetos afilados.

POSICIONAMIENTO DEL HORNO

- Instale el horno en suelos con una capacidad portante adecuada.
- La seguridad debe considerarse la prioridad fundamental. Durante el funcionamiento del horno, asegúrese de que cerca del mismo no haya combustibles ni materiales que puedan sufrir daños debido al calor y a las chispas.
- Le paredes externas del horno Duettino pueden alcanzar temperaturas superiores a 50°C.
- Coloque el horno de manera tal que no entre en contacto con la pared u otros muebles y asegúrese de que a los lados y detrás del mismo haya un espacio de por lo menos 5 cm si utiliza materiales a prueba de fuego, por lo menos 20 cm si no utilizan materiales resistentes al fuego.
- **La parte superior del horno no se puede empotrar y debe seguir siendo libre de los muebles que compromete la correcta ventilación.**
- El horno debe conectarse a un sistema de evacuación de humos; el conducto de humos debe ser estanco.
- Mediante las barras de acero es posible levantar el horno con la ayuda de 4 personas.
- Las obras complementarias no deben gravar sobre la estructura del horno.
- No desplace el horno durante el funcionamiento.

A PROPÓSITO DEL CONDUCTO DE HUMOS

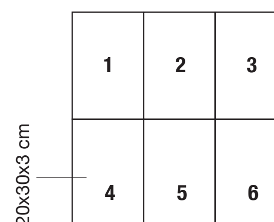
- La salida de los humos del horno de leña es con diámetro de 150 mm.
- El conducto de humos, por norma, debe servir sólo un aparato térmico ya que conectar varios aparatos a un solo conducto de humos podría perjudicar la salida de los humos.
- Un conducto de humos realizado correctamente no debe contener demasiados codos o curvas; los codos con ángulo mayor de 45° deben evitarse.

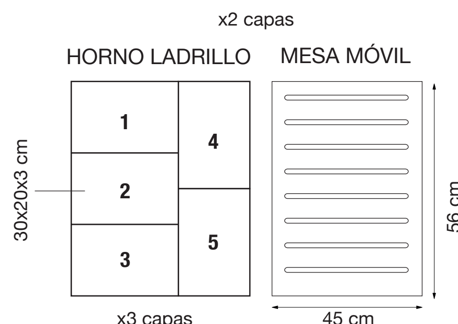


CÓMO ESTÁ COMPUESTO EL HORNO

Las rasillas refractarias que se encuentran dentro del horno pueden extraerse fácilmente para permitir un desplazamiento más cómodo de Duettino, y que resulte más ligero. Después de haber colocado el horno en la posición ideal, vuelva a introducir las rasillas refractarias en la cámara de cocción, inferior, horno llama y superior, horno ladrillo.

- El horno llama contiene 12 rasillas distribuidas en 2 capas de 3 cm cada una.
- El horno ladrillo contiene 15 rasillas distribuidas en 3 capas de 3 cm cada una.
- El horno ladrillo dispone, además, de una cómoda segunda placa deslizante de acero inoxidable: introduzca la placa a través de las guías laterales correspondientes. La placa deslizante, extraída a la mitad de su longitud, garantiza una introducción fácil de los alimentos.
- Siga la enumeración en secuencia para colocar las rasillas refractarias: Repita esta operación por cada capa de la superficie refractaria.





Las rasillas refractarias, aunque son muy resistentes a las altas temperaturas, son también muy frágiles a los golpes: manéjelas con el máximo cuidado.

ES

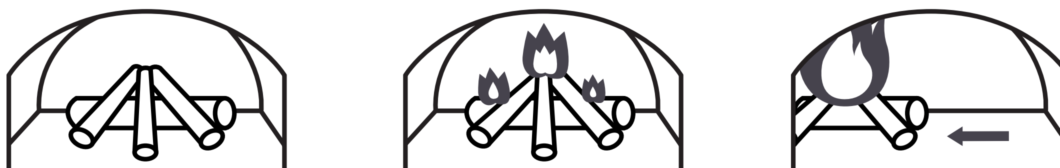
CONSEJOS PARA EL USO

Siga estos simples pasos para un uso correcto y para un funcionamiento mejor de su horno Alfa Pizza.

ENCENDIDO

1. Prepare una pequeña pila de leña en el centro del horno con leña de dimensiones reducidas y seca.
2. En cuanto la leña empiece a arder bien, introduzca trozos más grandes y desplace el fuego en un lado.
3. Después de unos minutos de fuego continuo, sin ser excesivo, el horno llama alcanzará temperatura ideal para cocinar, quemando el hollín negro. En este momento el horno está listo para ser usado.

Aconsejamos mover el fuego de un lado a otro cada 30-45' para obtener el máximo de Duettino tanto el horno llama como en el horno ladrillo.



APAGADO

1. Para apagar el horno cierre la puerta desenroscando completamente el pomo de regulación de la llama y espere a que se forme la ceniza.
2. 2. Cuando el horno lleve totalmente apagado unos 30 minutos será posible eliminar las cenizas utilizando un cubo o un recipiente de metal.

- No alimente una llama excesiva: podría salir de la boca.
- No llene demasiado el horno de leña,
- Alimente el fuego con poca madera y gradualmente.
- No encienda nunca el fuego en la cámara de cocción superior.

ES

TIPOS DIFERENTES DE LEÑA

- Use leña de dimensiones pequeñas y muy seca sobre todo para el encendido.
- Cada tipo de leña confiere una fragancia diferente a los alimentos, por ejemplo, si se usa leña de árboles frutales se donará a los alimentos un aroma más gustoso. De forma parecida, arce, nogal y castaño son idóneos para otros alimentos como la carne.
- La leña tratada, resinosa o restos de leña deben evitarse terminantemente.
- La leña mojada o ligeramente húmeda podrá producir crepitaciones que son la consecuencia del aumento del volumen del agua. Esto producirá mucho humo y menos calor.

PIRÓMETRO

- Los lectores de temperatura suministrados son muy útiles para conocer aproximadamente la temperatura del horno. El pirómetro en el horno de leña mide la temperatura en un solo punto y no la temperatura media de todo el horno; por lo tanto, la temperatura detectada por el pirómetro será aproximada. Con el tiempo, la experiencia y el uso del horno, leer la medición del pirómetro ayudará a comprender cuál es el momento adecuado para introducir los alimentos.

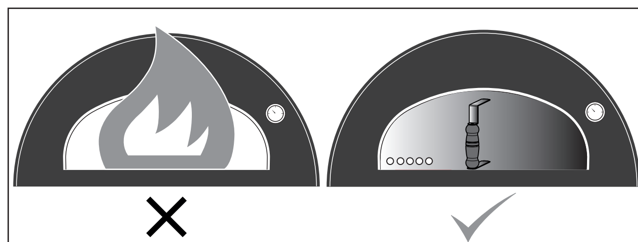
SISTEMA DE VENTILACIÓN

El horno CALORE es también una termoestufa de aire caliente. Cuando los ventiladores están encendidos, el aire caliente se distribuye por el ambiente.

PUERTAS CON CRISTAL CERÁMICO

- La puerta es un regulador de cocción muy eficaz.
- Para regular la llama es posible utilizar el cómodo pomo ubicado al lado de la puerta inferior: enroscándolo la llama se alimenta; desenroscándolo el horno quemará menos leña y calentará más lentamente.
- La puerta de cristal cerámico resiste temperaturas de hasta 800°C.
- Se puede cocer con la puerta cerrada también la pizza, vigilando la cocción con la luz de la llama.
- Superar la temperatura de 400°C en la cámara de cocción inferior es inútil para la cocción y puede provocar daños.
- En caso de fuego excesivo que sale de la boca del horno, use la puerta para regular la llama.

- Mango puertas con cuidado, el vidrio de cerámica es frágil.
- No toque el cristal cerámico o las partes metálicas de la puerta: limítese a abrirla mediante las manijas de madera.
- No toque la parrilla deslizante durante el funcionamiento del horno si no se utilizan guantes resistentes al calor.



COCINAR CON DUETTINO

Con una sola llama es posible cocinar en dos hornos alimentos diferentes: Más de un metro cuadrado de superficie de cocción y 100 kg de rasillas refractarias.
Mientras la superficie del horno llama (parte inferior) se calienta con la llama viva, el horno ladrillo (parte superior) es envuelto por las llamas, calentándose de forma gradual.

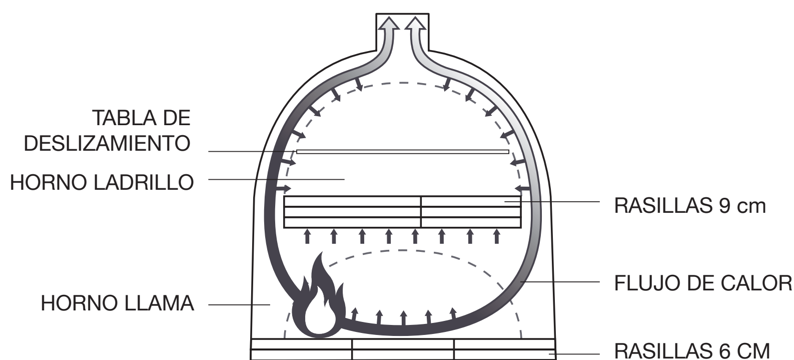
ES

HORNO LADRILLO (CÁMARA SUPERIOR)

Alcanza una temperatura de unos 300°C.
Sus 9 cm de espesor de superficie refractaria garantizan una cocción suave, progresiva y gradual. Gracias a la parrilla deslizante es posible realizar cocciones múltiples o calentar platos ya cocidos. El aire caliente liberado por las rasillas desencadena un movimiento natural de aire que elimina la humedad en exceso.
Los alimentos ideales para la cocción en el horno ladrillo son: pan, pasteles, alimentos asados o alimentos en bandeja y en olla de barro.

HORNO LLAMA (CÁMARA INFERIOR)

Alcanza una temperatura de unos 400°C.
Con 6 cm de espesor de superficie refractaria es capaz de cocinar una pizza en pocos minutos. Los alimentos se cuecen al lado de la llama viva, capturando el aroma de la leña.
La cocción a la llama y a la brasa permiten obtener platos crujientes y sabrosos. Los alimentos ideales para la cocción en el horno llama son: pizza, focaccia, platos a la parrilla o asados.



El uso de Duettino es muy sencillo y familiarizarse con dos hornos se convertirá en un juego a realizar en compañía y con alegría. Para garantizar el correcto equilibrio de temperaturas y por tanto, permitir la introducción de varios alimentos en los dos hornos, se aconseja producir un fuego vivo al principio, pero que deberá alimentarse gradualmente de manera que la llama baje poco a poco, regulándola también mediante la puerta con el pomo para el aire.

COCCIONES EN EL HORNO LLAMA

Una vez que el fuego haya empezado a arder bien, se podrá mover a un lado. Ahora se puede empezar a utilizar el horno llama de Duettino.

15 minutos desde el encendido

- cocciones recomendadas: carne y pescado a la parrilla, verduras
- unos 200 °C en la superficie de cocción
- unos 300 °C en el ambiente
- condiciones: temperatura en rápido aumento
- requisitos de cocción: fuego en el lado, llama viva
- puerta semi-cerrada con pomo ligeramente enroscado
- añada la leña gradualmente

30 minutos desde el encendido

- cocciones recomendadas: carne a la brasa, carne asada, pizza en bandeja
- unos 250 °C en la superficie de cocción
- unos 300 °C en el ambiente
- condiciones: temperatura en rápido aumento
- requisitos de cocción: fuego en el lado, llama viva pero estable
- puerta semi-cerrada con pomo ligeramente enroscado
- añada la leña gradualmente

60 minutos desde el encendido

- cocciones recomendadas:
- unos 350 °C en la superficie de cocción
- unos 350 °C en el ambiente
- condiciones: temperatura estabilizada, calor constante
- requisitos de cocción: fuego en el otro lado, llama viva pero estable.
- puerta abierta
- añada leña para mantener viva la llama

COCCIONES EN EL HORNO LADRILLO

Después de unos 35 minutos desde el encendido del horno llama, los 9 cm de ladrillos refractarios empezarán a calentarse gradualmente, característica típica del horno ladrillo de Duettino: calor gradual y constante en continuo aumento.

30 minutos desde el encendido

- cocciones recomendadas: alimentos asados, carne en bandeja, verduras
- unos 100 °C en la superficie de cocción
- unos 200 °C en el ambiente
- condiciones: temperatura en aumento gradual
- requisitos de cocción en el horno llama: fuego en un lado, llama viva
- puerta semi-cerrada con pomo ligeramente enroscado
- añada la leña gradualmente

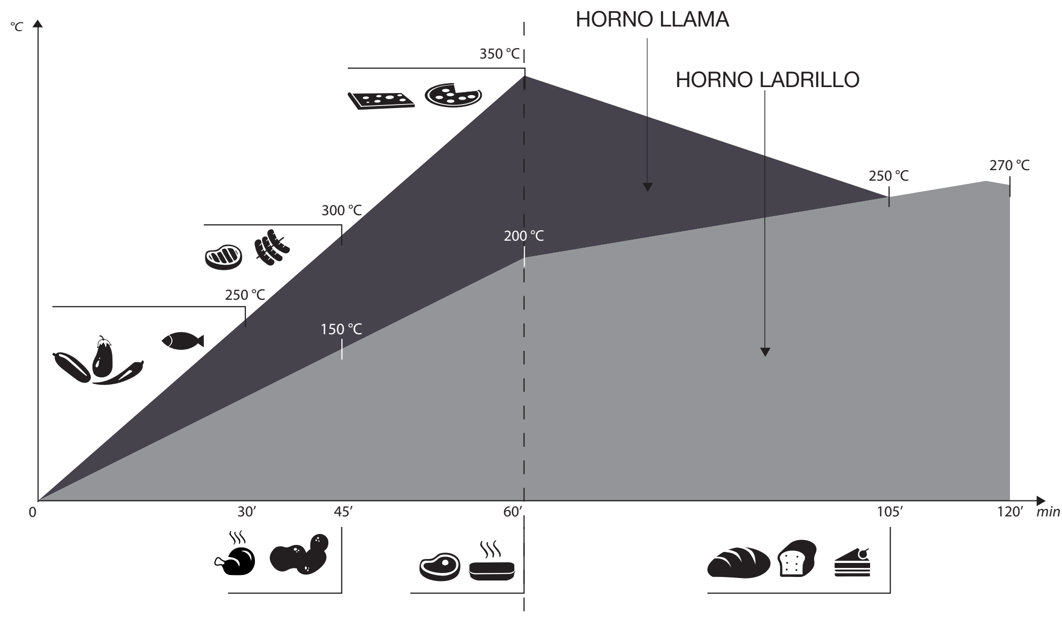
45 minutos desde el encendido

- cocciones recomendadas: alimentos asados, carne en bandeja, lasaña
- unos 150 °C en la superficie de cocción
- unos 300 °C en el ambiente
- condiciones: temperatura estabilizada, calor constante
- requisitos de cocción en el horno llama: fuego en un lado, llama viva
- puerta cerrada - pomo desenroscado
- no añada más leña

60 minutos desde el encendido

- cocciones recomendadas: pan, alimentos con levadura de cocción lenta, pasteles
- unos 200 °C en la superficie de cocción
- unos 300 °C en el ambiente
- condiciones: temperatura estabilizada, calor en ligera disminución
- requisitos de cocción en el horno llama: brasas en el otro lado, llama ausente
- puerta cerrada - pomo desenroscado
- no añada más leña

Los tiempos son aproximados y dependen de múltiples factores en el uso del producto.



MANTENIMIENTO

- No coloque el horno exterior, y mantener al abrigo de la intemperie.
- Para un mantenimiento correcto del horno asegúrese, antes de encenderlo, de que el conducto de humos esté libre de cualquier objeto y de que la ceniza de la cocción anterior se haya eliminado.
- Con la brasas apagadas, se aconseja eliminar las cenizas.

LIMPIEZA

- Cuando el fuego está pagado y el horno está lo bastante caliente, recoja las cenizas de la cocción anterior con un cepillo metálico y la pala.
- Limpie la superficie (con el horno frío) con un cepillo y pase delicadamente un paño húmedo encima de la misma después de cada uso.
- Para limpiar la parte externa de acero use un paño humedecido con agua.
- No use productos químicos para limpiar el horno.
- No limpie el horno durante el uso.

RESOLUCIÓN DE ANOMALÍAS

SI EL HORNO PRODUCE HUMO

- Controle que la leña no esté húmeda y las brasas sin quemar.
- Asegúrese de que se haya producido un fuego con llama viva, gradual pero constante, a fin de evitar una combustión incompleta.
- En caso de instalación en interiores, controle el conducto de humos y el eventual funcionamiento de las tomas de aire presentes dentro del local.
- Se aconseja acercar la puerta.
- Compruebe la conexión correcta de la chimenea, y ajustar la apertura de la válvula, lo que aumenta el sorteo.

SI EL HORNO NO SE CALIENTA

- Controle que el fuego se produzca en un lado del horno, no cerca de la boca.
- Alimente el fuego durante 20 minutos con llama viva.
- No acumule la leña encima de la brasa.
- Añada leña al fuego gradualmente.

SI EL HORNO SE ENFRÍA PRONTO

- Compruebe que no presente infiltraciones de humedad y agua.
- Podría tratarse de primer encendido o de un encendido después de un período prolongado de inactividad.
- Evite encender una llama repentina en poco tiempo ya que no podría calentar el horno correctamente.
- Compruebe la conexión correcta de la chimenea, y ajustar la válvula mediante la reducción de la apertura del sorteo.

SI EL HORNO NO CUECE DE LA FORMA ESPERADA

- Asegúrese de que el horno esté a la temperatura correcta.
- Asegúrese de que el horno mantenga la temperatura seleccionada durante toda la cocción; use la puerta como regulador de potencia: ábrala y ciérrela para determinar el aumento o la reducción de la temperatura.
- Mueva la comida en el interior de la cámara de cocción, especialmente si es muy húmedo.
- Si desea recibir los consejos de un experto, póngase en contacto con nosotros directamente en nuestro sitio web www.alfapizza.it

El material refractario es un compuesto poroso con propiedades excelentes de resistencia al calor. Los veteados y las grietas que se puedan presentar en el material refractario son, por lo tanto, características propias de dicho material. Por este motivo, Alfa Pizza no responde por veteados de este tipo que no perjudiquen la funcionalidad.

GARANTÍA

Los hornos Alfa Pizza cumplen con las normas italianas y europeas.
El horno Duettino cuenta con una garantía de 2 (dos) años, un buen mantenimiento y un uso correcto permiten que el horno dure muchos más.

CONSERVE EL COMPROBANTE O LA FACTURA DE COMPRA
ANOTAR EL NÚMERO DE LOTE DE PRODUCCIÓN EN ESTA PLACA DE IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTO

NO GARANTIZADOS
La garantía no se aplica en las siguientes condiciones:

1. Si el horno se usa de forma indebida e instalado como se describe en este manual.
2. Si el horno ha sufrido manipulaciones indebidas, ya sea voluntaria o involuntariamente.
3. Si el horno, por cualquier motivo, ha sufrido alteraciones y no se encuentra en las condiciones en las que estaba en el momento de la entrega.
4. Si no se ha usado sólo leña como combustible. No use carbón líquido para asadores, productos químicos u otros combustibles.
5. En caso de daños provocados por el uso de productos químicos dentro o fuera del horno.
6. En caso de uso profesional.
7. En caso de que el horno Duettino se posicione en exteriores y expuesto a la intemperie.
8. En el caso en que haya sido encendido el fuego en la cámara de cocción superior.
9. Los ladrillos refractarias de la superficie del horno se desgastan con el uso. Alfa Pizza puede suministrar los ladrillos de repuesto.
10. El cristal de la puerta no está incluido en la garantía.
11. En caso de daños debidos a un uso con temperaturas por encima del valor límite de 400°C.
12. En el caso en que se utilicen componentes no fabricados o recomendados por Alfa Pizza.
13. El daño a las piezas no funcionales y decorativas que no afectan el uso normal del horno, incluyendo rasguños y diferencias de color.

Se recomienda utilizar únicamente las piezas de repuesto recomendadas por Alfa Pizza.

AVERTISSEMENTS

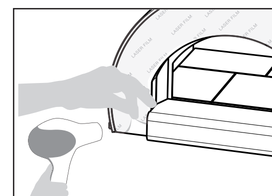
LIRE ATTENTIVEMENT LES INFORMATIONS SUIVANTES POUR UNE INSTALLATION CORRECTE ET UN BON FONCTIONNEMENT DU FOUR.

SI CE FOUR N'EST PAS UTILISÉ ET INSTALLÉ CORRECTEMENT, IL PEUT PROVOQUER DES INCENDIES; POUR RÉDUIRE LES RISQUES, SUIVRE LES INSTRUCTIONS ET UTILISER DES MATÉRIAUX SPÉCIALEMENT CONÇUS POUR DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES.

- Les fours prêts en acier inox Alfa Pizza, même s'ils comprennent du matériel isolant entre les deux couches d'acier, pourraient surchauffer à l'extérieur.
- Pour des raisons de sécurité garder hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- La sécurité doit avoir la première priorité : pendant que le four est en marche s'assurer qu'aucun autre combustible ne soit à proximité de celui-ci.
- S'assurer que le four est positionné loin d'objets ou de matériaux pouvant être endommagés par la chaleur ou par les étincelles. Ne placez pas de matériaux combustibles sur le sol en face du four, protéger le sol avec un matériau approprié, si elle est faite d'un matériau inflammable.
- Ne pas entreposer le bois de chauffage ou de matériaux inflammables dans la première étagère en dessous de la bouche du four.
- Utiliser des couverts et des outils résistant à des températures élevées.
- Ne pas déplacer le four pendant l'utilisation.
- Placer le four sur une surface plane et à l'abri de fortes rafales de vent.
- Des étincelles peuvent s'échapper de la bouche du four ; assurez-vous de ne pas placer de liquides inflammables à proximité.
- Ne pas utiliser le four en cas de dysfonctionnement ou de doute de cassure.
- Ne pas s'appuyer contre ou poser des objets sur le four, la stabilité peut être compromise.
- Utiliser les portes en saisissant les poignées.
- À cause de l'effet de la température, la couleur de la surface peut varier.
- Le bois doit être inséré uniquement dans la bouche inférieure du four.
- Ne pas provoquer de feu excessif sortant de la bouche du four.
- Ne pas toucher les surfaces extérieures et la cheminée pendant l'utilisation.
- Ne pas éteindre le four en jetant de l'eau à l'intérieur.
- Ne pas jeter les morceaux de bois dans le four, mais les déposer dedans.
- Ne pas utiliser de liquides inflammables à proximité du four.
- Ne pas peindre ou appliquer aucun objet sur le four.
- Si vous avez utilisé des combustibles différents du bois.
- Ne pas allumer le feu dans la partie supérieure de cuisson.
- Ne vous penchez pas four pendant la mise sous tension de gaz;
  garder visage et corps à une distance plus de 50 cm de la porte du four.



AVANT L'UTILISATION

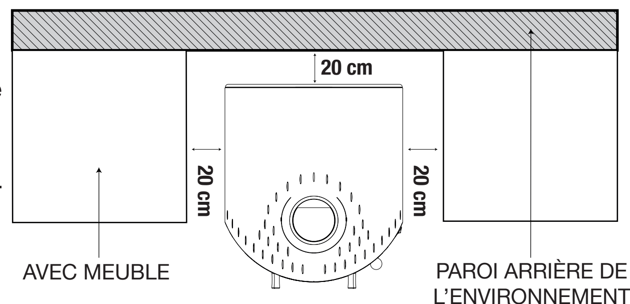


- Retirer le film protecteur de toutes les surfaces, pour faciliter le retrait utiliser de l'air chaud (par ex: un sèche cheveux), ne pas utiliser d'objets tranchants.

POSITIONNEMENT DU FOUR

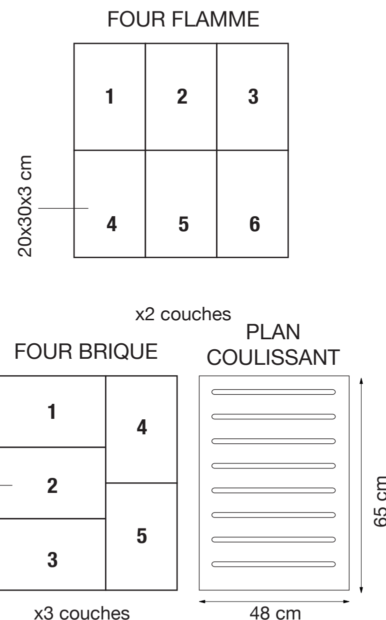
- Installer le four sur des sols avec une capacité portante suffisante.
- La sécurité doit passer au premier plan. Pendant que le four est en marche s'assurer qu'aucun autre combustible ou matériaux pouvant être endommagés par la chaleur et par les étincelles se trouvent à proximité de celui-ci.
- Les parois externes de Duettino peuvent atteindre des températures de plus de 50°C.
- Positionner le four de manière à ce qu'il ne soit pas en contact avec le mur ou avec les autres meubles et assurez-vous qu'à côté et derrière le four il y ait un écart d'au moins 5 cm s2i vous utilisez des matériaux ignifuges, au moins 20 cm si vous ne pas utiliser de matériaux résistant au feu.
- **La partie supérieure du four ne peut pas être encaissé et doit rester libre de meubles qui compromettent la bonne ventilation.**
- Le four doit être connecté à un système d'évacuation des fumées, la cheminée doit être résistante.
- Au moyen de barres en aciero, il est possible de soulever le four avec 4 personnes.
- Les éléments secondaires ne doivent pas reposer sur la structure du four.
- Ne pas déplacer le four pendant qu'il est en marche.

À PROPOS DU TUYAU DE LA CHEMINÉE



- Le dispositif de sortie de la fumée du four est avec diamètre de 150 mm.
- La cheminée doit servir un seul appareil thermique et en connecter plus d'un pour une seule cheminée pourrait compromettre une évacuation régulière de la fumée.
- Les courbes à angle supérieur de 45° sont à éviter pour une évacuation appropriée de la fumée.

COMMENT LE FOUR EST-IL FABRIQUÉ



Les dalles réfractaires qui se trouvent à l'intérieur du four peuvent être enlevées facilement pour permettre une manutention plus facile de Duettino qui devient ainsi plus léger. Après avoir installé le four dans la position idéale, procéder à la réintroduction des dalles réfractaires à l'intérieur de la chambre de cuisson inférieure du four flamme et supérieure du four brique.

- Le four flamme contient 12 dalles distribuées sur 2 couches de 3 cm chacune.
- Le four brique contient 15 dalles distribuées sur 3 couches de 3 cm chacune.
- Le four brique est en outre équipé d'un deuxième Plan Coulissant en acier inox très pratique ; introduire le plan en le faisant glisser sur les glissières latérales appropriées. Le plan coulissant sorti de moitié permet d'introduire plus facilement les plats.
- Suivre le numérotage séquentiel pour positionner les dalles creuses réfractaires: répéter le passage pour chaque couche du plan réfractaire.
- Les dalles réfractaires bien qu'elles soient très résistantes à de hautes températures sont par contre assez fragiles: les manipuler avec le plus grand soin.

Les plans de cuisson ont été conçus et réalisés pour assurer un montage plus facile: les quelques millimètres de vide le long du périmètre de la surface réfractaire sont nécessaires pour l'insertion des dalles.

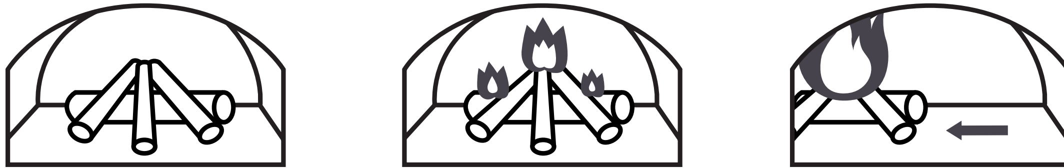
CONSEILS D’UTILISATION

Suivre ces étapes simples pour une bonne utilisation et pour un bon fonctionnement de votre four Alfa Pizza

ALLUMAGE

1. Faire un petit tas de bois au centre du four avec du bois de petite taille et sec.
2. Lorsque le bois a bien pris, insérer les morceaux de bois plus grands et déplacer le feu sur le coté.
3. Après quelques minutes de feu continu, jamais excessif, le four flamme atteint la température idéale pour la cuisson, en brulant la suie noire. Désormais le four est prêt à être utilisé.

Nous conseillons de déplacer le feu d’un côté ou de l’autre tous les 30-45 sec. de façon à obtenir le maximum du four Duettino pour le four flamme comme pour le four brique.



ÉTEINDRE

1. Pour éteindre le four, fermer la porte du four en dévissant complètement la poignée règle-flamme et attendre que les cendres se forment.
2. Lorsque le four est complètement éteint depuis 30 minutes il est possible d’enlever les cendres en utilisant un seau ou un récipient en métal.

- Ne pas faire trop de flammes : elles peuvent sortir de la bouche.
- Ne pas remplir excessivement le four, mais alimenter le four avec un peu de bois au fur et à mesure.
- Ne pas allumer le feu dans la partie supérieure de cuisson.

DIFFÉRENTS TYPES DE BOIS

- Utiliser du bois de petite taille et très sec surtout pour l’allumage.
- Chaque type de bois donne un arôme différent aux aliments, par exemple si vous utilisez du bois d’arbres fruitiers vos aliments auront plus de goût. De la même manière, l’érable, le noyer et le châtaigner seront des bois excellents pour des aliments comme la viande.
- Le bois traité, résineux ou les résidus de bois ne doivent absolument pas être utilisés.
- Le bois mouillé ou légèrement humide pourrait créer des crépitements, cela est dû à l’augmentation du volume d’eau. Ce qui produira beaucoup de fumée et moins de chaleur.

PYROMÈTRE

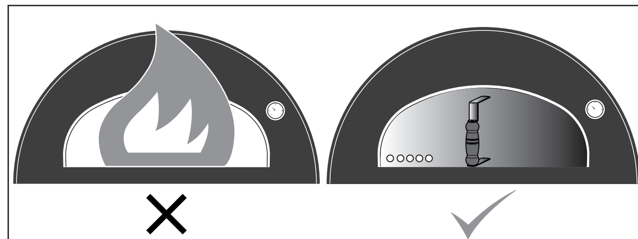
- Les lecteurs de température fournis sont très utiles pour connaître de façon indicative la température du four. Le pyromètre dans le four à bois mesure la température en un point unique et non la température moyenne du four entier, ainsi la température mesurée par le pyromètre est purement indicative. Avec le temps, l’expérience et l’utilisation du four, lire la mesure du pyromètre permettra de comprendre quel est le bon moment pour enfourner.

SYSTÈME DE VENTILATION

Le four Duettino est également un poêle à air chaud. Lorsque les ventilateurs sont allumés, l’air chaud se répand dans le milieu environnant.

PORTES AVEC VERRE CÉRAMIQUE

- La porte est un régulateur de cuisson très efficace
- Pour régler la flamme on peut utiliser la poignée très pratique qui est située sur le côté de la porte inférieure: en la vissant la flamme deviendra plus vive ; en la dévissant le four aura tendance à brûler moins de bois et à chauffer plus lentement.
- La porte en verre céramique résiste à 800°C.
- Il est possible de cuire même la pizza avec la porte fermée, en surveillant la cuisson à travers la lumière de la flamme.
- Dépasser une température de 400°C dans la partie de cuisson inférieure n'est pas nécessaire pour une bonne cuisson et peut être nocif.
- En cas de feu excessif qui sort de la bouche du four, utiliser la porte pour régler la flamme.
- Manipuler avec précaution les portes, le verre céramique est fragile.
- Ne pas toucher le verre céramique ou les parties en métal de la porte: limitez-vous à l'ouvrir avec les poignées appropriées.
- Ne pas toucher la grille coulissante lorsque le four est en marche, sauf avec des gants spéciaux résistant à la chaleur.



CUIRE AVEC DUETTINO

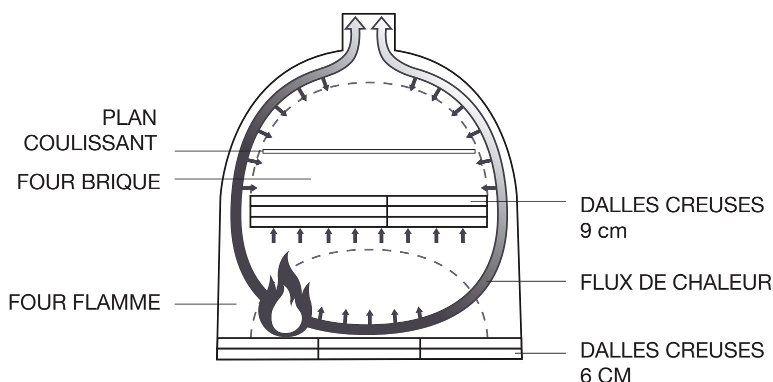
Avec une seule flamme il est possible de cuisiner dans deux fours des plats différents : plus d'un mètre carré de plan de cuisson et 100kg de dalles réfractaires.Pendant que la plan du four flamme (partie inférieure) se réchauffe avec la flamme vive, le four brique (partie supérieure) est entouré par les flammes et se réchauffe de façon graduelle.

FOUR BRIQUE (CHAMBRE SUPÉRIEURE)

Il arrive à une température d'environ 300°C. Ses 9 cm d'épaisseur du plan réfractaire garantissent une cuisson douce, progressive et graduelle. Grâce à la grille coulissante il est possible de faire des cuissons multiples ou de réchauffer des plats déjà cuits. L'air chaud libéré par les dalles creuses engendre un mouvement naturel de l'air qui élimine l'humidité en excès.Les meilleurs aliments à cuire dans le four brique sont: le pain, les gâteaux, les rôtis et les plats au four en général.

FOUR FLAMME (CHAMBRE INFÉRIEURE)

Il arrive à une température de 400°C. Avec 6 cm d'épaisseur de plan réfractaire il peut cuire une pizza en quelques minutes. L'aliment cuit près d'une flamme vive et capture le parfum du bois. Grâce à la cuisson à la flamme et à la braise tous les plats sont croquants et savoureux.Les meilleurs plats à cuire dans le four flamme sont : les pizzas, les fougasses, les grillades ou à la broche.



L'utilisation du four Duettino est très simple, et se familiariser avec les deux chambres peut devenir un jeu sympathique à faire en compagnie. Afin d'assurer un bon équilibre de la température et permettre ainsi l'introduction de plusieurs plats dans les deux fours, il est conseillé de faire un feu vif au tout début,
puis d'alimenter le feu de façon graduelle en faisant baisser la flamme petit à petit en la réglant avec la porte et la poignée pour l'air.

CUISSONS POUR LE FOUR FLAMME

Une fois que le feu a bien pris, il faut le déplacer sur le côté.Vous pouvez à présent commencer à utiliser le four flamme de Duettino.

15 minutes après l'allumage

- cuissons conseillées : viandes grillées, poissons grillés, légumes
- environ 200°C sur le plan
- environ 300°C dans l'environnement
- conditions : température en hausse rapide
- conditions requises : feu sur le côté, flamme vive
- porte du four entrouverte avec poignée légèrement vissée
- ajouter du bois au fur et à mesure.

30 minutes après l'allumage

- cuissons conseillées : viande à la braise, viande à la broche, pizzas dans les plats à four
- environ 250 °C sur le plan
- environ 300°C dans l'environnement
- conditions : température en rapide hausse
- conditions requises : feu sur le côté, flamme vive mais stable
- porte du four entrouverte avec poignée légèrement vissée
- ajouter du bois au fur et à mesure.

60 minutes après l'allumage

- cuissons conseillées : pizzas rondes, pizzas à la pelle, fougasse
- environ 350 °C sur le plan
- environ 350 °C dans l'environnement
- conditions: température stable chaleur constante
- conditions requises pour la cuisson : feu sur l'autre côté, flamme vive mais stable.
- porte du four ouverte
- ajouter du bois pour maintenir la flamme vive.

CUISSONS POUR LE FOUR BRIQUE

Environ 35 minutes après l'allumage du four flamme, les 9 cm de briques réfractaires commencent à se réchauffer graduellement, c'est la caractéristique du four brique de Duettino: chaleur graduelle et constante en continuelle augmentation.

30 minutes après l'allumage

- cuissons conseillées : rôtis, viande dans les plats à four, légumes
- environ 100 °C sur le plan
- environ 200 °C dans l'environnement
- conditions : température en hausse graduelle
- conditions requises de cuisson dans le four flamme: feu sur le côté, flamme vive
- porte du four entrouverte avec poignée légèrement vissée
- ajouter du bois au fur et à mesure.

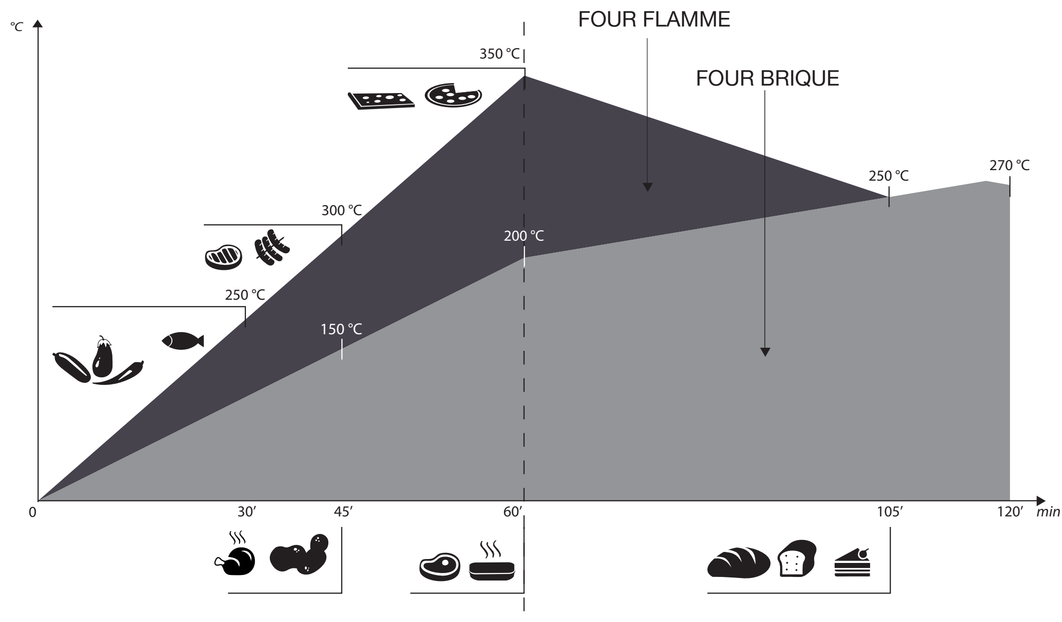
45 minutes après l'allumage

- cuissons conseillées : rôtis, viande dans les plats à four, pâtes gratinées
- environ 150 °C sur le plan
- environ 300°C dans l'environnement
- conditions : température stable chaleur constante
- conditions requises de cuisson dans le four flamme: feu sur le côté, flamme lente
- porte fermée
- poignée dévissée
- ne pas ajouter de bois.

60 minutes après l'allumage

- cuissons conseillées : pain, pâte à levure à cuisson lente, gâteaux
- environ 200°C sur le plan
- environ 300°C dans l'environnement
- conditions : température stable chaleur en légère baisse
- conditions requises de cuisson du four flamme: braises de l'autre côté, absence de flamme
- porte fermée - poignée dévissée
- ne pas ajouter de bois.

Les temps sont approximatifs et dépendent de plusieurs facteurs dans l'utilisation du produit.



ENTRETIEN

- Ne placez pas le four à garder à l'extérieur et à l'abri des intempéries.
- Pour un entretien correct du four, s'assurer avant de l'allumer que la cheminée est libre de tout objet et que les cendres de la cuisson précédente ont bien été enlevées.
- Quand la braise est éteinte il est conseillé d'enlever les cendres.

NETTOYAGE

- Quand le feu est éteint et que le four n'est pas trop chaud, ramasser les cendres de la cuisson précédente avec une brosse métallique et une petite pelle.
- Nettoyer le plan (quand le four est froid) avec une brosse et passer délicatement un linge humide sur le plan après chaque utilisation..
- Pour nettoyer l'extérieur en acier utiliser un chiffon imbibé d'eau.
- Ne pas utiliser de produits chimiques pour nettoyer le four.
- Ne pas nettoyer le four pendant son utilisation.

RÉSOLUTION D’ANOMALIES

SI LE FOUR FAIT DE LA FUMÉE.

- Contrôler si le bois n’est pas trop humide et si les braises sont imbrûlées.
- S’assurer que le feu a été bien allumé avec une flamme bien élevée, graduelle mais constante, afin d’éviter une combustion incomplète.
- Dans le cas d’une installation à l’intérieur de la maison, contrôler la cheminée et l’éventuel fonctionnement des prises d’air qui se trouvent à l’intérieur de la pièce.
- Il est conseillé d’entrouvrir la porte du four.
- Vérifiez la connexion correcte de la cheminée, et régler l’ouverture de la valve, ce qui augmente le tirage au sort.

SI LE FOUR NE SE RÉCHAUFFE PAS

- Contrôler si le feu est situé sur un côté du four, et non pas à proximité de la bouche.
- Faire un feu pendant 20 minutes mais avec une flamme bien vive.
- Ne pas entasser le bois sur la braise.
- Ajouter petit à petit le bois sur le feu.

SI LE FOUR SE REFROIDIT TROP VITE

- Vérifier si dans le four il n’y a aucune infiltration d’humidité ou d’eau.
- Il pourrait s’agir d’un premier allumage ou d’un allumage après une longue période d’inactivité.
- Éviter de faire du feu trop rapidement, il ne réchaufferait pas le four comme il faut.
- Vérifiez la connexion correcte de la cheminée, et régler la vanne en réduisant l’ouverture du tirage au sort.

SI LE FOUR NE CUIT PAS COMME VOUS LE SOUHAITEZ

- Assurez-vous que le four est à la bonne température.
- Assurez-vous que le four maintient la température choisie pour toute la durée de la cuisson ; utilisez la porte du four comme régulateur de puissance: ouvrir et fermer pour déterminer l’augmentation ou la diminution de la température.
- Déplacez la nourriture à l’intérieur de la chambre de cuisson, surtout si elle est très humide.
- Contactez-nous directement pour le conseil d’un expert sur le site www.alfapizza.it

Le matériau réfractaire est un composé poreux grâce à ses propriétés il résiste très bien à la chaleur. Les veinures et les fissures qui se produisent dans le réfractaire sont donc caractéristiques de ce matériau. Alfa Pizza n’est donc pas responsable des veinures de ce type et qui ne compromettent pas la fonctionnalité.

GARANTIE

Les fours Alfa Pizza sont entièrement compatibles avec les projets des normes italiennes et européennes.
Le four Duettino est garanti deux (2) ans, un bon entretien et une utilisation correcte permettent au four de four de durer beaucoup plus longtemps.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT VOTRE TICKET DE CAISSE OU LA FACTURE D'ACHAT
NOTEZ LE NUMÉRO DE LOT DE LA PRODUCTION SUR CE IDENTIFICATION PRODUIT TAG

SANS GARANTIE
La garantie ne s'applique pas pour les options suivantes :

1. Si le four n'est pas utilisé de manière appropriée et installé comme décrit dans ce manuel.
2. Si le four a subi des altérations aussi bien volontairement qu'involontairement.
3. Si le four, pour n'importe quelle raison que ce soit, a subi des altérations et ne se trouve plus dans le même état qu'au moment de la livraison du produit
4. Si vous avez utilisé des combustibles différents du bois. Ne pas utiliser de charbon liquide pour barbecue, des produits chimiques ou d'autres combustibles.
5. Si l'endommagement est dû à l'utilisation de produits chimiques à l'intérieur ou à l'extérieur du four.
6. Si le four est utilisé avec des fins professionnelles.
7. Si Duettino est placé à l'extérieur et est soumis aux intempéries.
8. Dans le cas où le feu a été allumé dans la chambre de cuisson supérieure.
9. Avec l'utilisation, les dalles creuses réfractaires du plan du four sont sujettes à usure. Alfa Pizza met à disposition de la clientèle des dalles comme pièces de rechange.
10. La vitre des portes n'est pas sous garantie.
11. Dommages dus au dépassement de la limite de température de 400°C dans la chambre inférieure.
12. Dans le cas où vous utilisez des composants non fournis ou recommandés Alfa Pizza.
13. Les dommages causés à pas fonctionnel et décoratif qui ne porte pas atteinte à l'utilisation normale du four, notamment les éraflures et les différences de couleur.

Nous recommandons l'usage exclusif des pièces de remplacement conseillées par Alfa Pizza.

WARNHINWEISE

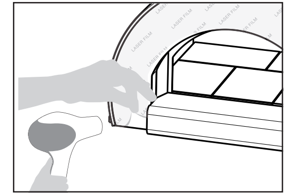
FÜR EINE ORDNUNGSGEMÄSSE INSTALLATION UND EINEN EINWANDFREIEN BETRIEB DES BACKOFENS DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN AUFMERKSAM LESEN.

DIESER BACKOFEN KANN BEI UNSACHGEMÄSSER BEDIENUNG UND INSTALLATION EINEN BRAND VERURSACHEN. ZUR VERMINDERUNG DES RISIKOS BITTE DIE ANWEISUNGEN LESEN UND MATERIALIEN VERWENDEN, DIE SPEZIELL FÜR HOHE TEMPERATUREN ENTWICKELT WURDEN.

- Die Edelstahl-Backöfen von Alfa Pizza könnten außen sehr heiß werden, auch wenn sich zwischen den beiden Stahlschichten Isoliermaterialien befinden.
- Aus Sicherheitsgründen ist dafür zu sorgen, dass Kinder und Haustiere sich nicht in der Nähe des Backofens aufhalten.
- Die Sicherheit muss an erster Stelle stehen: Wenn der Backofen in Betrieb ist muss sichergestellt werden, dass sich kein anderer Brennstoff in dessen Nähe befinden.
- Sicherstellen, dass der Ofen von Gegenständen und Materialien entfernt aufgestellt ist, die durch die Hitze und die Funken beschädigt werden können. Stellen Sie keine brennbaren Materialien auf dem Boden vor dem Ofen, schützen den Boden mit geeignetem Material, wenn es aus brennbarem Material hergestellt wird.
- Sie Brennholz oder brennbaren Stoffen lagern nicht in der ersten Regal unterhalb der Mündung des Ofens.
- Hitzebeständiges Besteck und Zubehör verwenden.
- Den Backofen während der Benutzung nicht bewegen.
- Den Backofen auf einer ebenen Fläche und außerhalb der Reichweite von Windböen aufstellen.
- Aus der Backofenöffnung könnten Funken austreten. Sicherstellen, dass keine entzündlichen Flüssigkeiten in ihrer Nähe platziert werden.
- Den Backofen bei Betriebsstörungen oder bei Schadensverdacht nicht verwenden.
- Weder sich selbst noch Gegenstände an den Backofen lehnen; Die Stabilität könnte beeinträchtigt werden.
- Die Backofentür mit den Griffen bedienen.
- Die Farbe der Oberfläche könnte aufgrund der Temperatur variieren.
- Das Holz nur in die untere Ofenöffnung einführen.
- Darauf achten, dass das Feuer nicht zu groß wird und aus der Ofenöffnung tritt.
- Die äußeren Oberflächen und den Rauchabzug während des Betriebs nicht berühren.
- Das Feuer im Backofen nicht löschen, indem Wasser in seinen Innenraum geschüttet wird.
- Die Holzscheite nicht in den Ofen werfen, sondern dort ablegen.
- Keine entzündlichen Flüssigkeiten in der Nähe des Ofens benutzen.
- Den Backofen nicht anstreichen oder Gegenstände an ihm befestigen.
- Keine anderen Brennstoffe als Holz verwenden.
- Kein Feuer in der oberen Backkammer entzünden.
- Während des zündvorgangs sich nicht in Richtung Backofen beugen;
  mit Gesicht und Körper mindestens 50 cm abstand zur Backofentür wahren.



VOR DEM GEBRAUCH



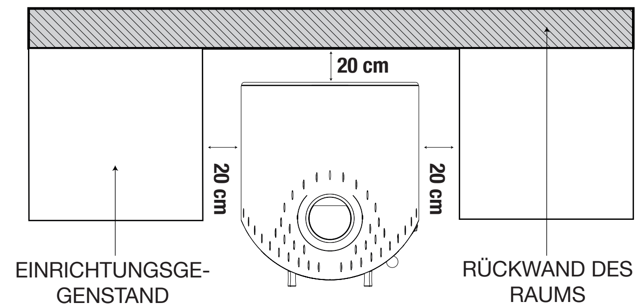
- Vor der Zündung Schutzfolie entfernen, damit es einfach ist mit warmer Luft (z.b. Haarfön), Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände.

AUFSTELLEN DES OFENS

- Den Backofen auf einem Fußboden mit geeigneter Tragfähigkeit abstellen.
- Die Sicherheit muss an erster Stelle stehen. Wenn der Backofen in Betrieb ist muss sichergestellt werden, dass sich kein anderer Brennstoff oder andere Materialien, die durch die Wärme oder den Funken beschädigt werden können, in dessen Nähe sind.
- Die Außenwände des Dettino können Temperaturen über 50°C erreichen.
- Den Backofen nicht an die Wand oder andere Einrichtungsgegenstände gelehnt positionieren und sicherstellen, dass seitlich und an der Rückseite des Backofens ein Abstand von mindestens 5 cm vorhanden ist Wenn Sie mit feuerfesten Materialien, mindestens 20 cm, wenn Sie nicht mit feuerfesten Materialien.
- **Der obere Teil des Ofens kann nicht montiert werden und müssen frei von Möbeln, die die korrekte Belüftung beeinträchtigt bleiben.**
- Der Ofen muss an ein Rauchauslasssystem angeschlossen sein, und der Rauchabzug muss völlig dicht sein.
- Mit den Stahlstangen kann der Ofen von 4 Personen angehoben werden.
- Die zusätzlichen Maurerarbeiten dürfen nicht die Ofenkonstruktion beschweren.
- Ofen nicht bewegen, wenn er in Betrieb ist.

ANMERKUNGEN ZUM RAUCHABZUG

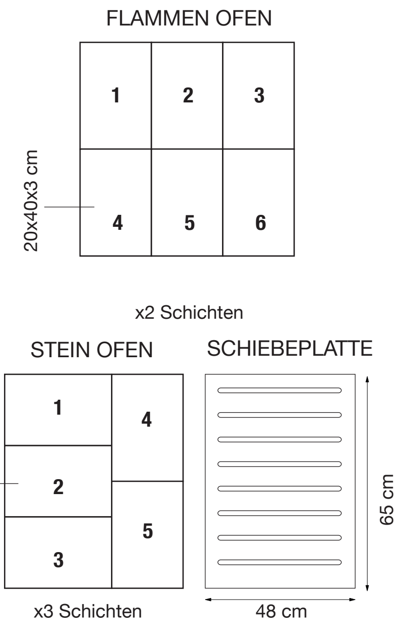
- Der Ausgang der Rauch der Holzofen mit einem Durchmesser von 150 mm.
- Grundsätzlich muss pro Heizgerät ein Rauchabzug vorhanden sein. Der Anschluss mehrerer Rauchabzüge könnte einen regulären Rauchaustritt behindern.
- Auf keinen Fall sollten Kniestücke mit einem Winkel über 45° verwendet werden, damit der Rauch einwandfrei
- austreten kann.



AUFBAU DES OFENS

Die im Ofen befindlichen Schamotteplatten sind leicht herauszunehmen, damit Duettino für eine einfachere Handhabung leichter wird. Nach der Aufstellung des Ofens in der idealen Position sind die Schamotteplatten wieder in die untere Backkammer, den oberen Flammen-Ofen, Stein-Ofen einzuführen.

- Der Flammen-Ofen enthält 12 Platten, die in 2 Schichten von jeweils 3 cm angeordnet sind.
- Der Stein-Ofen enthält 18 Platten, die in 3 Schichten von jeweils 3 cm angeordnet sind.
- Der Stein-Ofen verfügt außerdem über eine Schiebeplatte aus Edelstahl: Platte einführen, indem sie auf den vorgesehenen Seitenführungen eingeschoben wird. Die bis zur Hälfte herausgezogene Schiebeplatte gewährleistet eine leichte Einführung der Speisen.
- Für die Platzierung der Schamotteplatten ist die Nummernfolge einzuhalten: N.B. Dieser Vorgang ist für jede Schicht der Schamottefläche zu wiederholen.
- Trotz ihrer Hitzebeständigkeit sind die Schamotteplatten jedoch sehr stoßempfindlich: Die Platten daher mit äußerster Vorsicht handhaben.



Die Backflächen wurden für eine leichte Montage entwickelt und konzipiert: Die wenigen Millimeter Freiraum längs des Umfangs der Schamottefläche sind für die Einfügung der Platten notwendig.

DE

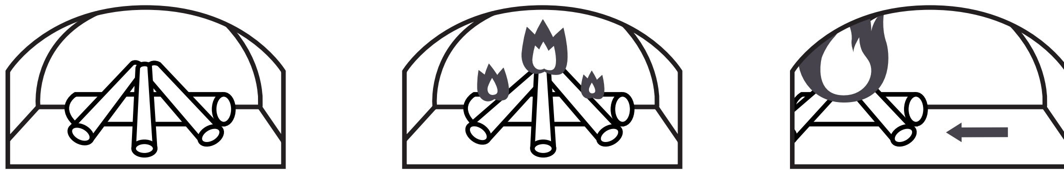
GEBRAUCHSEMPFEHLUNGEN

Befolgen Sie für einen korrekten Betrieb Ihres Alfa Pizza Ofens diese einfachen Schritte.

ANZÜNDEN

1. Kleine trockene Holzstückchen in der Mitte des Ofens anhäufen.
2. Sobald das Holz gut brennt, größere Holzscheite nachlegen und das Feuer auf eine Seite verlegen.
3. Nach einigen Minuten, in denen das Feuer kontinuierlich, jedoch nicht zu stark brennt, erreicht der Ofen eine ideale Temperatur zum Kochen und verbrennt den dunklen Ruß. Nun ist der Backofen betriebsbereit.

Wir empfehlen, das Feuer alle 30-45› von die eine auf die andere Seite zu verlegen, sodass Duettino sowohl im Flammen-Ofen als auch im Stein-Ofen beste Leistungen bieten kann.



LÖSCHEN

1. Zum Löschen des Feuers die Tür schließen und warten, bis sich Asche bildet.
2. Wenn das Feuer seit 30 Minuten vollständig gelöscht ist, kann die Asche vollständig entfernt werden.
- Die Flamme nicht zu groß werden lassen: Sie könnte aus der Öffnung austreten.
- Den Holzofen nicht zu stark füllen, sondern jeweils wenig Holz nachlegen.
- Niemals das Feuer in der oberen Backkammer entzünden.

VERSCHIEDENE HOLZARTEN

- Zum Anzünden kleine und sehr trockene Holzstückchen verwenden.
- Jede Holzart verleiht den Speisen ein anderes Aroma. Wird beispielsweise das Holz von Obstbäumen verwendet, kann den Gerichten ein schmackhafteres Aroma gegeben werden Ähnlich verhält es sich mit Ahorn, Walnuss und Kastanie; diese eigenen sich z.B. für Fleischgerichte.
- Behandeltes, lackiertes oder harziges Holz sowie Holzreste dürfen auf keinen Fall verwendet werden.
- Nasses oder leicht feuchtes Holz kann ein Geprassel auslösen, was eine Folge des höheren Wasservolumens ist. Dadurch entsteht viel Rauch und weniger Hitze.

PYROMETER

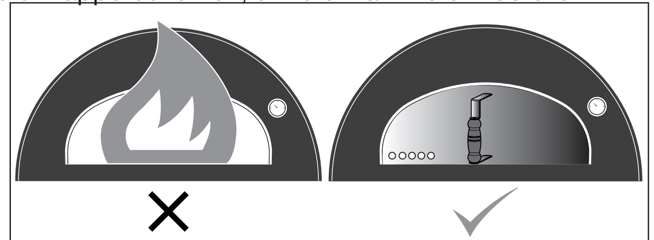
- Der zum Gerät gehörende Temperaturfühler ist ausgesprochen praktisch, um die Backofentemperatur zu erkennen. Der Pyrometer im Ofen mit Direktgarung misst die Temperatur an nur einem Punkt und nicht die mittlere Temperatur des gesamten Ofens. Deshalb gibt das Pyrometer lediglich einen Richtwert an. Mit der Zeit und der Erfahrung im Umgang mit dem Ofen verhilft die Messung des Pyrometers dazu, den richtigen Zeitpunkt zu finden, um das Gargut einzulegen

BELÜFTUNGSSYSTEM

Der Backofen Duettino ist gleichzeitig ein Heißluft-Thermokamin. Wenn die Gebläse eingeschaltet sind, wird die Warmluft im Raum verteilt:

TÜREN MIT GLASKERAMIKSCHEIBE

- Die Tür eignet sich sehr gut zur Regelung der Garung.
- Zum Einstellen der Flamme kann der bequeme Knauf auf der Seite der unteren Tür verwendet werden: Durch Anschrauben wird die Flamme größer; Wird er aufgeschraubt, verbrennt der Ofen weniger Holz und wärmt weniger.
- Die Tür aus Glaskeramik hält Temperaturen bis 800 °C stand.
- Auch Pizza kann bei geschlossener Backofentür gebacken werden. Dabei wird die Garung durch das Licht der Flamme kontrolliert.
- Temperaturen über 400 C° sind in der unteren Backkammer nutzlos und können schädlich und gefährlch sein Falls das Feuer zu stark aus der Ofenöffnung heraustritt, die Klappe benützen, um die Flamme einzustellen.
- Griff Türen sorgfältig, ist die Glaskeramik instabil.
- Die Glaskeramikscheibe oder die Metallteile der Tür nicht berühren: diese ausschließlich mit den entsprechenden Griffen öffnen.
- Den Schiebegrill des eingeschalteten Ofens nur mit den vorgesehenen hitzebeständigen Handschuhen berühren.



KOCHEN MIT DUETTINO

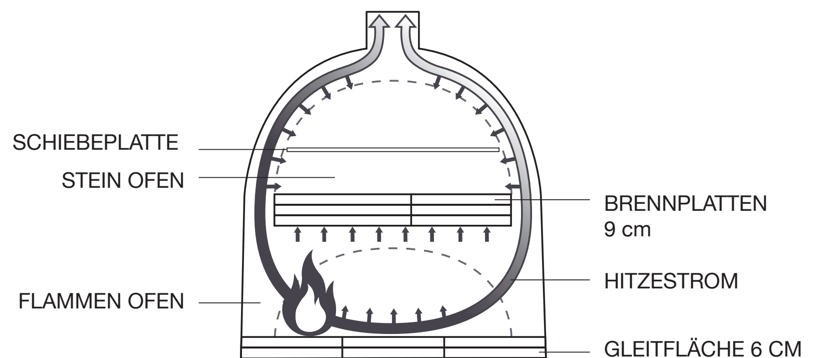
Mit nur einer Flamme können in zwei Öfen verschiedene Gerichte zubereitet werden: Mehr als ein Quadratmeter Backfläche und 100 Kg Schamotteplatten.Während die Fläche des Flammen-Ofens (unterer Teil) mit lohender Flamme erhitzt wird, wird der Stein-Ofen (oberer Teil) von den Flammen umgeben und kann sich so langsam erhitzen.

STEIN OFEN (OBERE KAMMER)

Erreicht Temperaturen bis zu 300 °C.Seine 9 cm dicke Schamottefläche gewährleistet ein schonendes, allmähliches und graduelles Backen. Dank des Schiebegrills sind mehrere Backvorgänge oder das Aufwärmen bereits gekochter Speisen möglich. Die von den Platten abgegebene Warmluft löst einen natürlichen Luftstrom aus, der die übermäßige Feuchtigkeit entfernt.Ideale Speisen für den Stein-Ofen sind: Brot, Süßspeisen, Braten oder Gerichte in der Back- oder Tonform

FLAMMEN OFEN (UNTERE KAMMER)

Erreicht Temperaturen bis zu etwa 400 °C.Mit seiner 6 cm dicken Schamottefläche kann er die Pizza in wenigen Minuten backen. Die Speisen garen neben der offenen Flamme und nehmen die Aromen des Holzfeuers an. Der Backvorgang mit Flamme und Glut macht die Gerichte knusprig und verleiht allem einen besonderen GeschmackDie idealen Speisen für den Flammen-Ofen sind: Pizza, Focaccia, Speisen vom Grill oder am Spieß.



Duettino ist sehr einfach zu bedienen und der Gebrauch von zwei Öfen ist mit viel Spaß und in netter Gesellschaft schnell zu erlernen.Für die richtige Ausgewogenheit der Temperaturen und um mehrere Gerichte in die beiden Öfen einschieben zu können wird empfohlen, gleich zu Beginn eine lohende Flamme zu entfachen, jedoch nur wenig Holz nachzulegen, sodass die Flamme allmählich kleiner wird, und sie auch mit der Tür und den Knauf für die Luft einzustellen.

KOCHEN MIT Duettino

BACKEN IM FLAMMEN OFEN

Wenn das Feuer richtig brennt, kann es auf die Seite verlegt werden.Jetzt kann der Flammen-Ofen von Duettino benutzt werden.

15 Minuten nach dem Anzünden

- Empfohlene Speisen: Gegrilltes Fleisch, gegrillter Fisch, Gemüse
- ca 200 °C auf der Backfläche
- ca 300 °C im Raum
- Bedingungen: Schnell ansteigende Temperatur
- Backvoraussetzungen: Feuer an der Seite, lohende Flamme
- Tür halbgeschlossen, mit leicht angeschraubtem Knauf
- Nach und nach Holz nachlegen.

30 Minuten nach dem Anzünden

- Empfohlene Speisen: Grillfleisch, Fleisch vom Spieß, Pizza auf dem Backblech
- ca 250°C auf der Backfläche
- ca 300°C im Raum
- Bedingungen: Schnell ansteigende Temperatur
- Backvoraussetzungen: Feuer an der Seite, lohende, jedoch gleichmäßige Flamme
- Tür halbgeschlossen, mit leicht angeschraubtem Knauf
- Nach und nach Holz nachlegen.

60 Minuten nach dem Anzünden

- Empfohlene Speisen: Runde Pizza, Meterpizza, Focaccia
- ca 350°C auf der Backfläche
- ca 350°C im Raum
- Bedingungen: Stabilisierte Temperatur, konstante Wärme
- Backvoraussetzungen: Feuer auf der anderen Seite, lohende, jedoch gleichmäßige Flamme.
- Tür geöffnet
- Holz nachlegen, damit die Flamme lohend bleibt

BACKEN IM STEIN OFEN

Etwa 30 Minuten nach dem Anzünden des Flammen-Ofens werden die 9 cm Schamottesteine allmählich warm. Dies ist eine besondere Eigenschaft des Stein-Ofens Duettino: Allmähliche und kontinuierlich ansteigende konstante Hitze.

30 Minuten nach dem Anzünden

- Empfohlene Speisen: Braten, Fleich in der Backform, Gemüse
- ca 100 °C auf der Backfläche
- ca 200 °C im Raum
- Bedingungen: Allmählich ansteigende Temperatur
- Backvoraussetzungen des Flammen-Ofens: Feuer auf der Seite, lohende Flamme
- Tür halbgeschlossen, mit leicht angeschraubtem Knauf
- Nach und nach Holz nachlegen.

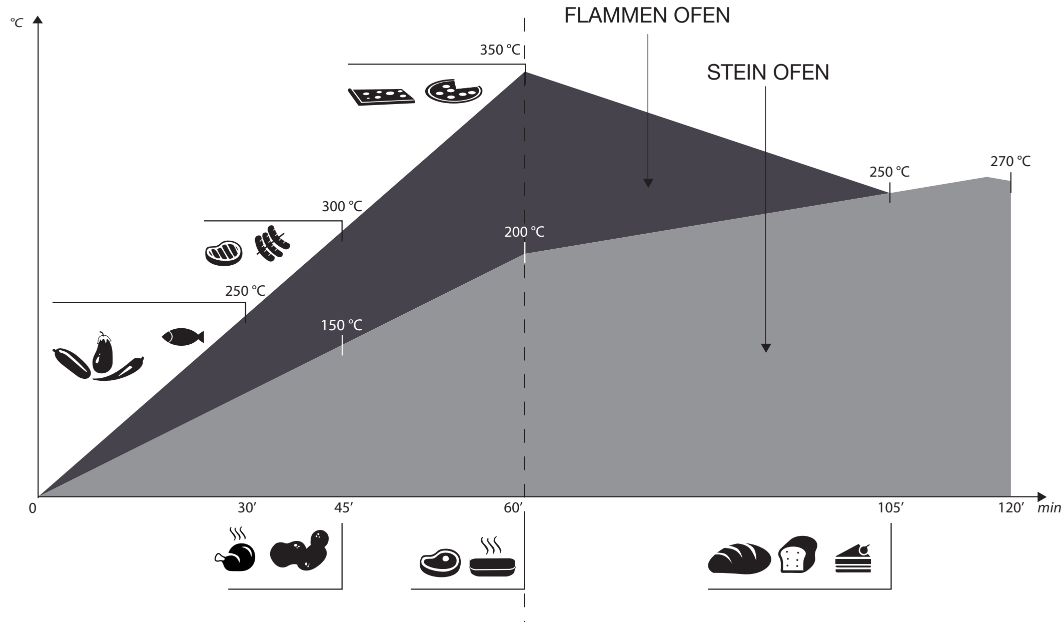
45 Minuten nach dem Anzünden

- Empfohlene Speisen: Braten, Fleich in der Backform, Nudelauflauf
- ca 150 °C auf der Backfläche
- ca 300 °C im Raum,
- Bedingungen: Stabilisierte Temperatur, konstante Wärme
- Backvoraussetzungen des Flammen-Ofens: Feuer auf der Seite, kleine Flamme
- Tür geschlossen
- Aufgeschraubter Knauf - Kein Holz nachlegen

60 Minuten nach dem Anzünden

- Empfohlene Speisen: Brot, langsam zu garende Backprodukte, Süßspeisen
- ca 200°C auf der Backfläche
- ca 300°C im Raum
- Bedingungen: Konstante Temperatur, Wärme leicht abnehmend
- Backvoraussetzungen des Flammen-Ofens: Feuer auf der anderen Seite, ohne Flamme
- Tür geschlossen
- Aufgeschraubter Knauf - Kein Holz nachlegen

Zeiten sind ungefähr und hängt von mehreren Faktoren bei der Verwendung des Produkts.



WARTUNG

- Stellen Sie den Außenofen und halten Sie sie, um Schutz vor den Elementen.
- Für eine korrekte Wartung des Ofens ist vor dem Anzünden immer zu prüfen, dass der Rauchabzug frei von Gegenständen ist und die Asche des vorigen Gebrauchs beseitigt wurde.
- Die Asche sollte entfernt werden, nachdem die Glut erloschen ist.

REINIGUNG

- Wenn das Feuer erloschen und der Ofen nicht heiß ist, die Rückstände des vorherigen Backvorgangs mit einer Bürste und einem Metallbehälter sammeln.
- Fläche (bei kaltem Ofen) mit einer Bürste reinigen und vorsichtig mit einem feuchten Tuch auswischen Nach jedem Gebrauch.
- Zum Reinigen des Außenbereichs aus Edelstahl ein mit Wasser getränktes Tuch verwenden.
- Zur Reinigung des Backofens keine chemischen Mittel verwenden.
- Den Backofen nicht während des Betriebs reinigen.

FEHLERLÖSUNG

WENN DER BACKOFEN RAUCH ERZEUGT

- Kontrollieren, ob das Holz zu feucht und die Glut heiß ist.
- Sicherstellen, dass ein Feuer mit lohender Flamme entfacht wurde, das graduell und konstant brennt, um eine unvollständige Verbrennung zu verhindern.
- Bei einer Installation im Inneren des Hauses ist der Rauchabzug und die eventuelle Funktionstüchtigkeit der im Raum vorhandenen Luftausgänge zu kontrollieren.
- Die Tür sollte geschlossen werden.
- Überprüfen Sie den korrekten Anschluss der Schornstein, und stellen Sie die Ventilöffnung, die Erhöhung der Auslosung.

WENN DER BACKOFEN NICHT HEISS WIRD

- Kontrollieren, dass das Feuer auf einer Seite des Ofens und nicht in der Nähe der Backofenöffnung entzündet wurde.
- Das Feuer 20 Minuten bei lohender Flamme brennen lassen.
- Das Holz nicht auf der Glut stapeln.
- Das Holz nach und nach auf das Feuer legen.

WENN DER BACKOFEN SCHNELL ABKÜHLT

- Prüfen, ob Feuchtigkeit und Wasser in den Backofen eindringen.
- Es könnte sich um ein erstes Anzünden oder ein Anzünden nach einer langen Nichtbenutzung handeln.
- Kein kurzes und schnelles Feuer entfachen, durch das der Backofen nicht vollständig erhitzt würde.
- Überprüfen Sie den korrekten Anschluss der Schornstein, und das Ventil einzustellen, indem die Öffnung der Auslosung.

WENN DAS BACKERGEBNIS NICHT DEN WÜNSCHEN ENTSPRICHT

- Sicherstellen, dass der Backofen die richtige Temperatur hat.
- Überprüfen, ob der Backofen während der gesamten Garzeit die gewählte Temperatur beibehält. Die Tür als Leistungsregler verwenden: Durch Öffnen und Schließen das Erhöhen oder Senken der Temperatur bestimmen.
- Bewegen Sie die Lebensmittel in den Garraum, besonders wenn es sehr feucht ist.
- Für den Rat eines Experten können Sie uns direkt auf www.alfapizza.it kontaktieren.

Bei der Schamotte handelt es sich um einen Verbundstoff, dessen poröse Beschaffenheit ihn ausgesprochen hitzebeständig gestaltet. Äderungen und Risse in der Schamotte sind demzufolge typische Eigenschaften dieses Materials. Alfa Pizza haftet deshalb nicht für derartige Äderungen, da sie die Funktionalität nicht beeinträchtigen

GARANTIE

Die Alfa Pizza Öfen erfüllen in jeder Hinsicht die italienischen und europäischen Vorschriften.
Der Ofen Duettino hat eine Garantie von 2 (zwei) Jahren. Bei einer richtigen Pflege und einem korrekten Gebrauch hat der Ofen jedoch eine wesentlich längere Haltbarkeit.

ES WIRD DARUM GEBETEN, DEN KASSENZETTEL ODER DIE RECHNUNG AUFZUBEWAHREN
NOTIEREN SIE DIE NUMMER DER PRODUKTION LOT AUF DIESER PLATTE PRODUKT

GARANTIEAUSSCHLUSS
Die Garantie tritt unter folgenden Bedingungen nicht in Kraft:

1. Sollte der Backofen NICHT ordnungsgemäß verwendet werden und installiert, wie in diesem Handbuch beschrieben.
2. Sollte der Backofen, beabsichtigt oder unbeabsichtigt, auf irgendeine Weise beschädigt worden sein.
3. Sollte der Backofen aus einem beliebigen Grund verändert worden sein und sich nicht mehr im bei der Lieferung vorgefundenen Zustand befinden.
4. Sollte als Brennstoff NICHT ausschließlich Holz verwendet worden sein. Keine Flüssigkohle für den Grill, chemische Stoffe o.a. verwenden.
5. Sollte der Schaden das Ergebnis einer Verwendung von chemischen Produkten im Inneren oder Äußeren des Backofens sein.
6. Sollte der Backofen zu professionellen Zwecken genutzt worden sein.
7. Sollte Duettino im Freien aufgestellt oder Witterungseinflüssen ausgesetzt sein.
8. Sofern das Feuer in der oberen Kochkammer angezündet wurde.
9. Die Schamotteplatten der Backfläche nutzen beim Gebrauch ab. Alfa Pizza stellt Ersatzplatten zur Verfügung.
10. Für die Glasscheiben der Klappen.
11. Schäden, die durch Überschereiten der Grenztemperatur von 400°C in der unteren Kammer verursacht werden.
12. Bei Verwendung von Bauteilen, die nicht von Alfa Pizza hergestellt oder empfohlen wurden.
13. Schäden an Teilen, die nicht funktionalen und dekorativen, die keinen Einfluss auf die normale Nutzung des Ofens, einschließlich Kratzer und Farbunterschiede.

NUR ERSATZTEILE VERWENDEN, DIE VON ALFA PIZZA EMPFOHLEN WURDEN.

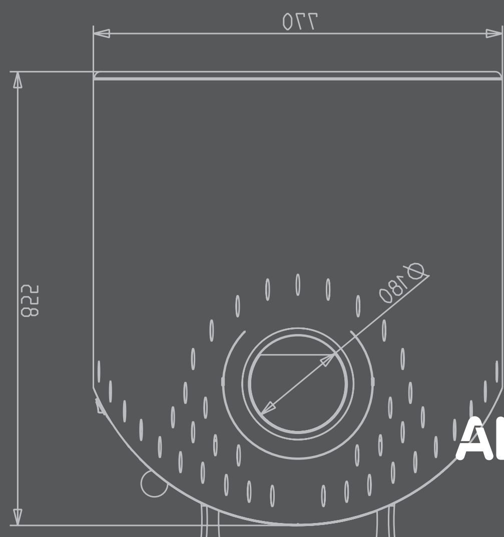
danke

grazie

thanks

merci

gracias



ALFA PIZZA

Stampato a Novembre 2014